食とお酒のプロが選ぶ、絶品お取り寄せ250点

お酒とつまみのお取り寄せ

日本全国の旨いもので、今夜の一杯を

鯖 スモーク
馬場水産

赤鶏炭火焼
ひむか工房

エイのひれ
平翠軒

●デジタル版には、表紙画像や目次に掲載している記事、画像、広告、付録が含まれない場合があります。
●掲載情報は原則として奥付に表記している発行時のものです。

以上をご理解の上、ご利用ください。

今日は何飲もっか？

お酒とつまみの
お取り寄せ

Illustration=Hideto Fujimoto

頑張った日も、
頑張れなかった日も、
家に着いたら美味しい
お酒とおつまみを食べて
ほっとひと息つきましょう。

生産者のこだわりや
想いが詰まった逸品たちは
今夜の一杯を
もっと幸せにしてくれる
贈りもの。

本書で紹介する商品の情報は2018年11月時点のものであり、
内容や価格に変動がある可能性があります。
また、商品の価格は税込になります。

CONTENTS

お酒とつまみのお取り寄せ

coverdesign=Yuriko Makino、coverphoto=Megumi Hirano、coverstyling=Misao Fujioka

基本のペアリング

BASIC PAIRING

楽しい晩酌を彩る、美味しいおつまみたち。
ここでは、お酒をもっと楽しむための
基本のペアリングをご紹介します。

illustration=SAAYA MASAKI

Craftbeer &

クラフトビールのスタイルと合わせて

近年流行しているクラフトビール。ヴァイツェンやペールエールなど、様々なビアスタイルが存在する。クラフトビールは、それぞれのスタイルに合わせたおつまみを選ぶのがおすすめ。一般的には、ビールスタイルの原産国と同じおつまみを選んだり、クラフトビールの色が濃いものには、料理も同様に色の濃いものを選ぶと良いマリアージュが生まれるとされている。

Beer &

爽やかなのど越しを後押しするおつまみで

お店や家庭で良く飲まれる大手市販のビールの多くはピルスナーに分類される。爽やかな苦みとのど越しの良さは日本人が好む味で、「日本で一番飲まれているビール」とも言われている。合わせたいおつまみは、食べた後にビールを流し込みたくなるような、油分があり味が濃いもの、ソーセージやハム、餃子や揚げ物などがおすすめ。

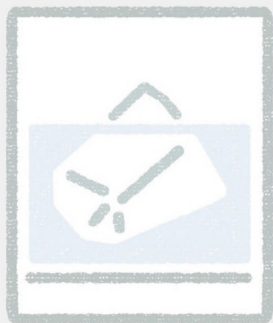
White Wine

魚料理だけでなく 和食とも合わせたい

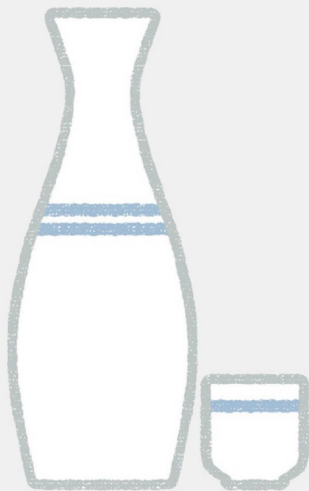
ワインのペアリングは、赤ワインは肉料理で、白ワインは魚介類、というのが一般的。特に、辛口の白ワインには白身魚や豚肉などのさっぱりとした味わいのおつまみがよく合う。一方、甘口のワイン、特にフルーティなものには、チョコなどのスイーツもおすすめ。それぞれのぶどうの種類に合わせて、お気に入りのペアリングを見つけたい。

Red Wine

王道の赤身肉や フルーツなども

ワインのペアリングには、類似する味わいを合わせるものと、対照的な味わいを合わせるものがある。まず選びたいのが、赤ワインのペアリングの王道である赤身肉。辛口でしっかりとボディがある赤ワインに、ステーキやスパイシーな料理を合わせパンチをきかせて。香り高い赤ワインには、フルーツなどを使ったスイーツを合わせて深みをさらに出すのもおすすめ。

Shochu

麦か芋か米か、
割り方にもこだわって

比較的どんな食事にも合うと言われている焼酎。爽やかな麦焼酎には、料理もそれに合わせてさっぱりとした魚料理を。特にソーダ割や水割がおすすめ。芋焼酎には、芋の風味に負けないような肉料理などの濃い味付けのものを。米焼酎のやわらかな口当たりには、麦焼酎と同様に魚料理を合わせたい。

Sake

辛口とフルーティ、
それぞれに合うものを

日本酒のペアリングは、日本酒の味わいごとに分けるのがおすすめ。近年ブームのフルーティな日本酒は食前酒としても、和菓子などのスイーツとも◎。淡麗辛口の日本酒には、魚介類などを。酸味が強い日本酒には、負けない風味を持つチーズなどを合わせるのがおすすめ。火入れしていない生酒の場合は和食など、出汁のきいた料理を合わせたい。

Liqueur

&

それぞれのカクテルに 合わせてペアリングを

ジンやウォッカ、その他のリキュールは、カクテルとして、またストレートやロックなど様々なスタイルで楽しむことができるお酒。爽やかな香りが特徴のジンには、華やかなマリネなどを。しっかりとしたうま味があるウォッカには、サラミやピクルスなどと合わせたい。甘いカクテルにする際はレーズンバターなどとも。

Whisky

&

ウイスキーには 香ばしいものを

食後酒の印象が強く、合うおつまみが少ないイメージがあるウイスキー。樽で熟成させるため、おつまみも同様に芳醇な香りがたつものを選びたい。肉料理でも燻製されたものや、熟成したチェダーチーズ、ブルーチーズなどがおすすめ。また、香り高いおつまみとしてチョコレートを選ぶのもいいだろう。

全国の美味しいものが集まる

「平翠軒」の厳選おつまみ

岡山県倉敷にある「おいしいものブティック 平翠軒」はその名の通り、
おいしいものだけが並ぶ夢のような場所。その中から厳選した、お酒に合うおつまみをご紹介。

photo=Yuichi Noguchi　Text=Naoki Noguchi, Nodoka Yoshida

店内1500点以上の商品から、
お酒に合う最高の逸品を選びました

年から続く岡山県倉敷市の伝統的な酒造、森田酒造。その3代目・森田昭一郎が　年に酒造場内の倉庫を改造して開いた、各地の優れた食品を取り揃えるセレクトショップが平翠軒だ。干す、燻す、漬ける、醸すといった伝統的な技術を大事にした食品を、森田氏や彼の信頼するトレーダーが厳選。　点以上を取り扱い、近年はプライベートブランドの開発にも積極的だ。添加物を極力使用しない自然な味わいは多くの食通を虜にし、　年、東京・GINZA SIX内での2号店開店も大きな話題になった。

平翠軒は、森田氏の旅がきっかけで開業したのだという。祖父や父の精神を受け継いで酒造りに没頭してきた森田氏だが、良いお酒を造るには相当なエネルギーが必要。そんな中で自分の原点を見失うことを恐れた彼は、全国のものづくりに触れる旅を始めた。「各地の人々や景色、そして食べ物は私の心を大いに震わせてくれました。そんな出会いを繰り返すうちに、この感動をたくさんの人に知ってもらいたくなったんです」

彼にとって平翠軒は、旅の中で生まれた足跡のような存在だという。より良いものづくりに出会うため、森田氏の旅は今日も続く。

平翠軒
へいすいけん

data
岡山県倉敷市本町8-8
TEL:086-427-1147
FAX:086-424-0088
URL:https://www.heisuiken.co.jp

※平翠軒が紹介する商品は、すべて平翠軒で取り扱っています。
電話またはFAXでお問い合わせください。
各商品には、メーカーの情報も記載しています。

OTSUMAMI & Beer ビール

まずはビール！に合うおつまみ

やっぱり最初の一杯は、キンキンに冷やしたビールから始めたいもの。ビールが最高に美味しく感じられる、とっておきのおつまみをご紹介。ついつい手がとまらなくなるので要注意。

BEER
ビールとピリ辛スナックの王道コンビ！

ITEM おつまみ唐辛子
製造元 アジル

下味をつけた唐辛子を、ごまと絡めた生地に和えて揚げたフライドペッパー風スナック。ピリッとした辛さとサクッとした食感にごまの風味がほどよく絡まっており、ついつい手がとまらなくなってしまう。夏場のビールから冬の焼酎まで、幅広いお酒にマッチする。砕いたスナックは、炒めものやペペロンチーノといったお料理の隠し味にも。

data

価格:3,240円（100g×5袋）
注文方法:WEB
URL:http://globalberry.jp/tokyotougarashi

BEER
チーズの中にあるブラックペッパーがクセになる！

ITEM 粒胡椒入チーズ春巻き
製造元 平翠軒

ブランチしたグリーンペッパーとプロセスチーズを春巻きの皮に包んだひと品。存在感のあるブラックペッパーと濃厚なチーズのうま味が絶品。お酒、特にビールのおつまみに最適。チーズ好きならぜひ試していただきたい商品だ。手でつまみやすいサイズなのも嬉しい。

data

価格:584円
注文方法:TEL（平翠軒）
TEL:086-427-1147

BEER

ジューシーな
うま味が広がる、
贅沢焼きあなご

ITEM ブラックペッパー 焼あなご
製造元 平翠軒

丁寧に焼き上げた大きなあなごに、ブラックペッパーをふんだんにふりかけた商品。絶妙な甘辛さがクセになる。口に含むとブラックペッパーの香りと凝縮されたあなごのうま味が口いっぱいに広がる。ビールにはもちろん、そのほかどんなお酒にも合わせやすい究極のおつまみとも言えよう。

data

価格:648円
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

BEER

疲れた体に、
ビールとそら豆でご褒美を

ITEM ブラックペッパーそら豆
製造元 平翠軒

「ちょっとした刺激と香ばしい油が欲しい……」。仕事帰りに自宅で一杯飲む際の、疲れた体の要望にピッタリこたえてくれるひと品。ほのかに甘いそら豆をごま油で揚げて、ブラックペッパーで味つけしたスナックは、ナッツとは味違った食感と、辛さと香りの絶妙なバランスがクセになる。ちょっとした宅飲みのために常備しておきたい。

data

価格:324円(1パック)
注文方法:WEB
URL:https://www.heisuiken.co.jp

BEER

ジューシーな甘さの脂に、
リピーター続出。
ぜひお試しを

data

価格:756円(12個入り)
注文方法:WEB、TEL
TEL:0120-66-4186
URL:https://www.kurobuta-ichiban.co.jp

ITEM 黒豚 短鼻豚 餃子
製造元 鹿児島ますや

「もう他所の餃子は食べられない!」というリピーターを生み出す程の、素材にこだわった餃子。脂の甘さが特徴の鹿児島産黒豚に、鶏から抽出したチキンスープとすっぽんスープでさらに甘みをプラス。キャベツやニラといった野菜は全て国産。一滴も残したくないほどにジューシーな脂がたまらない。

赤ワインと一緒に食べたいおつまみ

香り高い赤ワインには、ジャーキーやハムなどの肉もの、ワインの香りに負けないしっかりとした味わいのものを選びたい。ワインが進んでしまう絶品おつまみたちをどうぞ。

イタリア産の首筋のハムは、やみつきになる絶品

ITEM　SALUMIFICIO BAZZAのコッパ
製造元　平翠軒

まず赤ワインに合わせていただきたいのは、ナチュラルスパイスと塩のみの無添加で作られる、豚の首筋を使用したハム。ジョバンニ家伝統の自然放牧のブタから独自の製法で作られる歯ごたえのしっかりしたハムは、イタリアを代表すると言っても過言ではない。

data

価格:グラム売り(要問い合わせ)
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

しっかりした歯ごたえの合鴨ジャーキーを、赤ワインとともに

ITEM　本格熟成 合鴨ジャーキー
製造元　宮内ハム

山形のメーカーが手がける、牛ではなく合鴨の肉で作られたジャーキー。脂がたっぷり乗った合鴨の胸肉を、醤油ベースの和風甘口ダレで仕上げたお肉は、薄くてもしっかりした歯ごたえ。赤ワインと相性抜群で、強めの香りをまろやかにしてくれる。度数の高い赤ワインを、時間をかけてじっくり味わう時に重宝しそう。

data

価格:756円(50g)
注文方法:WEB、TEL
URL:http://www.miyauchi-ham.jp

RED WINE

友人と飲む時の
ちょっとしたおもてなしに

ITEM ロルティーニプレーン
製造元 平翠軒

見るからに美味しそうな、どっしりとした生ハム入チーズ。輪切りにするとジューシーな生ハムが顔を出す。口に含むとチーズの香りが優しく広がり、そのあとに濃厚な生ハムがチーズと絶妙に混ざり合う。そのままでももちろん美味しいが、オリーブなど、フレッシュな食材と一緒にいただくのがおすすめ。ちょっとしたおもてなしのひと品に。

data

価格1,296円
注文方法:TEL（平翠軒）
TEL:086-427-1147

RED WINE

風味たっぷりのチーズは、
全国の料理人を虜に

ITEM ラクレット
製造元 吉田牧場

NHK『プロフェッショナル 仕事の流儀』でも紹介された、全国の名だたる料理人を魅了してやまない人気のチーズ。岡山県・吉備高原の吉田牧場で我が子のように大切に育てられたブラウンスイス牛たちのミルクからできたチーズは、国産チーズには珍しい豊かな風味が特徴。濃厚な味わいが、きっと今夜のワインの味を引き立ててくれるはず。

data

価格:650円（100g）
注文方法:TEL、FAX
TEL:0867-34-1189
FAX:0867-34-1449

OTSUMAMI & White Wine 白ワイン

白ワインと合わせるならやっぱり海の幸。白ワインの爽やかさと、魚介類の磯の香りが最高のマリアージュを生むはず。海の珍味が手軽に手に入るのも、お取り寄せのいいところ。

ITEM うなぎ・肝缶
製造元 北都

うなぎ屋で見かけるうなぎの肝。普段なかなか食べることのできない肝を手軽に食べることができるのが、こちらの缶詰。国産のうなぎの肝を醤油と砂糖で味付けした本商品は、うま味が凝縮されており、ワインのお供にぴったりの逸品だ。

data
価格:789円
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

ITEM ふぐの生ハム
製造元 玄洋社

ホワイトオークチップを用い、生ハムふうに低温スモークした、山口県産天然フグスライス。歯ざわりとフグの優しい風味が非常にクセになる美味しさだ。旨みが凝縮しているので、キリッとした白ワインによく合う山口県自慢の逸品だ。

data
価格:584円
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

WHITE WINE

香ばしいエスカルゴがクセになる!

ITEM エスカルゴブルギニョン
製造元 ディ・ディ・ネクスト

通常、エスカルゴは高熱で殺菌するためにエスカルゴ独特の弾力が失われてしまうことが多いが、こちらは独自の殺菌方法により、しっかりとした食感が楽しめる。溶かしバターの上澄と、ガーリック香ブルギニョンバターとマッチし、ワインとの最高のマリアージュが生まれる。

data

価格:1,059円(13個)
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

まぐろの美味しさをぎゅっと詰め込んだ味わい

ITEM まぐろ生ハム
製造元 平翠軒

ムシャーメと呼ばれる新鮮なマグロのフィレを塩漬けにし、熟成させたマグロの生ハム。マグロの赤身らしい、しっかりとしたうま味があり、白ワインとの相性は抜群だ。もちろん、そのまま前菜の中でサラダと一緒に食べるのもおすすめだ。

data

価格:908円
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

WHITE WINE

冷燻なのに、脂たっぷり。オホーツクの恵をぜひ

ITEM 鯖の冷燻製
製造元 Fumoir

80年にわたって北海道・紋別で燻製を作り続けている専門店。薪とおがくずを使った伝統的な燻製法を採用しており、紋別市ふるさと納税の返礼品にもなっている。本製品は、その名の通りオホーツクで獲れたサバをじっくりと燻製にしている。冷燻なのにしっかりと脂が凝縮されており、ワインや日本酒に合う。

data

価格:540円(60g)
注文方法:WEB
URL:http://heisuiken.co.jp

OTSUMAMI & Sake 日本酒

うま味が詰まったおつまみで日本酒を

淡麗辛口のものからフルーティなものまで、様々な味わいで私たちを魅了する日本酒。珍味をはじめ、うま味が詰まった食材と合わせると、日本酒もより美味しく感じられるだろう。

SAKE

絶対的組み合わせ 日本酒のズッ友

ITEM くりーむちーず味噌漬
製造元 赤穂くいしん坊

味噌＋クリームチーズは、日本酒の絶対的お供！ 味噌が絡まることで酸味が影を潜め甘さ強めになったチーズは、日本酒やワインのおつまみとしてだけでなく、そのまま食べたりトーストやごはんに乗せたりしても美味。単体では味わえない不思議な食べ合わせは、一風変わったおつまみが欲しい時にぜひ。子どものちょっとしたおやつにも◎。

data
価格:1,080円
注文方法:TEL（平翠軒）
TEL:086-427-1147

SAKE

ITEM ちぃちぃいかの酒びたし
製造元 平翠軒

小豆島産の活イカを生きたまま何度もお酒に漬けた、酒蔵ならではの贅沢な珍味。ここで使われているのは瀬戸内地方でチイチイイカと呼ばれる小さなイカで、独特の食べごたえとよく染みたお酒の酸っぱさがたまらない。日本酒と一緒にすれば、いつまでも飽きることなくつまんでいられる。

data
価格:918円（100g）
注文方法:TEL（平翠軒）
TEL:086-427-1147

ITEM 鯖スモーク
製造元 馬場水産

屋久島近海の「ゴマサバ」を原料に、豊かな水と、常緑広葉樹の精をふんだんに織り込んだ屋久島の味がこの、鯖スモークだ。醤油やマヨネーズなどをかけていただくのも美味しいが、オニオンスライスとともにピザやサラダのトッピングとして使用しても絶品なのでおすすめだ。

data

価格:346円
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

SAKE
絶妙な塩気がたまらない人気の珍味

SAKE
驚く程濃厚な「幻のウニ」

北オホーツク 枝幸産
純粒 うに 一夜漬
マスダ食品 製造責任者／升田 利
098-5816 北海道枝幸郡枝幸町目梨泊5904
TEL・FAX (0163)62-4317

ITEM 酒宝 あかひら
製造元 平翠軒

平翠軒がセレクトした人気の珍味。ニュージーランド産のシルバーフィッシュの卵巣を、倉敷美観地区にある森田酒造の純米酒粕に漬けている。粕漬けらしい塩味も適度に抑えられており、甘みと苦みが絶妙に絡まった食べ味は、軽くあぶってお茶漬けにしてもOK。日本酒をチビチビやる時のために、常備しておきたい。

data

価格:1,944円(100g)
注文方法:WEB
URL:https://www.heisuiken.co.jp

ITEM 北海道枝幸産 バフンウニ一夜漬け
製造元 升田利明

平翠軒セレクト商品。居酒屋店主の升田利明さんが自ら潜って獲ったエゾバフンウニを塩うにに。毛ガニの水揚げで有名なオホーツク海側の枝幸（えさし）でも“幻のウニ”と呼ばれているウニを、交渉の結果、製品化にこぎつけてもらったという。一度熱々のごはんに乗せてみれば、その濃厚なうま味と甘みにびっくりするはず。

data

価格:2,700円(60g)
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

OTSUMAMI & **Shochu**

焼酎

手が止まらなくなる焼酎のおつまみ

夏は麦焼酎の水割り……。冬になれば芋焼酎のお湯割り、季節や合わせる食材、割り方によって味わいの違いを楽しめる焼酎にはこちら。焼酎の代わりに泡盛と合わせるのもおすすめ。

SHO-CHU

飽きのこない味わいでお酒が進む!

ITEM 親鶏もも肉炙りたたき
製造元 平翠軒

密度のある肉質は、しっかりとした噛み応えを感じさせ、鶏肉のうま味が存分に味わえるひと品。醤油、生姜と一緒にフライパンやホットプレートでカラッと焼くがおすすめだが、そのままでも食べることができるのが嬉しいところだ。焼酎も進むこと間違いなし。

data

価格:411円
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

SHO-CHU

お酒が進む、進む。定番のひと品

ITEM エイのひれ
製造元 平翠軒

おつまみの定番といえば、酒好きならもちろん「エイヒレ」を選ぶだろう。こちらのエイのひれは炙り専用。火で軽く炙って少し色が変わり始めたら食べ時。お腹が一杯の時でも、ちびちびと食べながら飲むことのできる最高のおつまみだ。焼酎はもちろん、どんなお酒とも合わせやすい。

data

価格:497円
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

SHO-CHU

潮と煙がよく染みた サバの薫製

ITEM 梶賀のあぶり
製造元 梶賀コーポレーション

高齢化が進む三重県・尾鷲市で、地域のおばちゃんが元気に手作りを続ける郷土料理が、梶賀のあぶり串だ。近海で獲れた魚を伝統の燻製で保存食にしたのが、あぶり串のルーツ。塩のみを振りかけたサバの幼魚を1本ずつ手作業であぶっているため、煙が骨まで染み込んでいる。どこまでもシンプルな味の魚は、クセの強いお酒によく合う。

data

価格:800円(1串)
注文方法:TEL、FAX
TEL:0597-27-3355
FAX:050-3488-1628

SHO-CHU

マヨネーズ七味と一緒に!

ITEM 焼くさや
製造元 梅藤水産

新島の特産品・青むろあじのくさやを丁寧に焼き上げた商品。魚を専用のくさや液につけて発酵させるくさやは、人を選ぶ独特の匂いで、魚介の香りが好きな人にはたまらないはず。そのまま焼酎や日本酒に合わせるほか、細かくちぎってお茶漬けにしても美味しい。すでに焼いてあるので日持ちする上、調理の手間も少ない。

data

価格:7,560円(60g×12)
注文方法:TEL
TEL:0499-25-0148

SHO-CHU

ちびちび食べる 最高のお酒のとも

ITEM 豆腐よう
製造元 平翠軒

かつて琉球王朝で最高のもてなしとされていたスローフードの原点。つまようじですこしずつ口に含むと、熟成したまろやかな香りと濃厚な味わいが。一度食べたら忘れることができない逸品だ。焼酎や泡盛を飲む際には、ぜひ試していただきたい。

data

価格:648円
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

OTSUMAMI & Whisky ウイスキー

ウイスキーには香り高いおつまみを

熟成されたウイスキーには、その香りに負けないおつまみを選びたい。平翠軒がおすすめするのは、生産者がひとつずつ、丁寧に作ったものばかりだ。

WHISKY

白カビで作った、チーズのような濃厚サラミ

ITEM 和牛熟成 白カビウイスキーサラミ

輸入元 渡清

チーズのようなクリーミーさが特徴の、一風変わったサラミ。ドイツ人と日本人のマイスターによる共同開発で、和牛の赤身と国産那須豚の脂身を豚の腸に詰めて、白カビで熟成させている。じっくり引き出された濃厚な味わいとアクセントは、赤・白ワインはもちろん、意外にもウイスキーにマッチ。サラミツウの方は、ぜひ一度お試しを。

data

価格:1,600円（150g）
注文方法:TEL（平翠軒）
TEL:086-427-1147

WHISKY

一度食べたら忘れられない長野の絶品卵

ITEM いちど食べたらもうたま卵 信州味噌味

製造元 ちさとEAST

昼神温泉の朝市で名物となった煮卵「もうたま卵」シリーズの信州味噌味。秘伝の調味液でじっくり煮込まれた煮卵は、どこか懐かしく、その名の通り「たまらない」味わい。七味をたっぷりかけていただくのもおすすめ。

data

価格:540円
注文方法:WEB
URL:http://www.chisatoeast.com/on-line_shop/list_01.html

WHISKY

国産赤身肉の贅沢な味を噛みしめる

ITEM そのまま美味しいコンビーフ
製造元 渡清

北海道の赤身肉に、国産の昆布や鰹節など厳選の調味料で味付けしたコンビーフ。名前の通り、冷蔵したものを10分ほど常温に戻すだけですぐに食べることができる。ごはんやパンをはじめ、食の和洋を問わずあらゆるメニューと組み合わせ可能な商品が、お酒のアテにならないわけがない。味付けも強すぎないので、あらゆるお酒に合うはず。

data

価格:2,496円(300g)
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147
※平翠軒で扱っているのは「とちぎ和牛のコンビーフ」です。

WHISKY

手間いらずなのに絶品のあぶり豚足

ITEM 骨抜き 炙り豚足
製造元 栗山ノーサン

骨が抜いてあるので解凍してすぐに食べることができる、お手軽なあぶり豚足。ポン酢で味付けしてあるので、そのままでも美味しいが、ちょっとした野菜を和えれば立派な一品料理にもなる。流水で解凍すれば「コリコリ食感」、袋のままお湯で温めれば「プルプル食感」など、簡単様々な食べ方を手軽に楽しめるのもうれしい。

data

価格:378円(120g)
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

WHISKY

そのまま食べられる胡椒

ITEM アンコールペッパー塩漬
製造元 平翠軒

胡椒の実を若いうちに塩漬けした、生タイプの塩蔵ペッパー。洗浄した胡椒をそのまま塩漬けにしたシンプルなつくりなので、プチンとした食感や本来のほのかな甘み、爽やかな辛さを存分に味わえる。パスタや肉料理の味付けにはもちろん、そのままでも美味しく食べることができる。フレッシュな刺激が欲しい時にぜひ。

data

価格:821円(35g)
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

OTSUMAMI

&

Liqueur
リキュール

爽やかなリキュールを楽しむおつまみ

ウォッカ、ジンをはじめとするリキュールは、カクテルはもちろん、ストレートやロックで本来の味を楽しむのも至高だろう。クラフトリキュールの作り手が増えていることにも注目したい。

ITEM 萩の夏みかんオランジェット
製造元 地域商社やまぐち

山口県萩市は、夏みかん栽培発祥の地。そんな明治維新後の士族たちに起源を持つ夏みかんの皮を1週間かけて仕上げ、チョコレートでディップしたのが「萩の夏みかんオランジェット」。じっくり仕上げることで維持されたみかん本来の渋みや香りが、チョコレートの甘さとちょうど良いバランスで絡み合う。甘すぎず苦すぎない、奥深いオトナの味わいを楽しもう。

data
価格:810円(60g)
注文方法:WEB
URL:https://www.ym-tc.co.jp

LIQUEUR

150年の歴史を持つ、
イタリアを代表するチョコレート

ITEM カファレルジャンドゥーヤ・ディエチ
輸入元 山本商店

1826年イタリア・トリノにて創業の老舗チョコレートブランド。焙煎したヘーゼルナッツのペーストとカカオを配合した「ジャンドゥーヤチョコレート」を発明し、世の中に広めました。以降、世界中のグルメに愛され続けてきた逸品。自分用だけでなく、贈り物にもおすすめ。

data
価格:1,944円(10粒)
注文方法:WEB
URL:https://www.caffarel.co.jp

絶妙な歯応えが
クセになる
名物土産

ITEM ほや酔明
製造元 水月堂物産

東北新幹線の車内で長年販売されている「オレンジ色のキャラメル箱」が目印の名物お土産。「海のパイナップル」とも呼ばれるほやを漬け込んだ乾燥珍味は、硬すぎない絶妙な歯応えがクセになる。気になる魚臭さはなく、お酒の片手間につまんでいるうちに、ついつい食べ切ってしまうこともしばしば。

data
価格:350円(12g)
注文方法:WEB
URL:http://www.suigetsudo.jp

LIQUEUR

シナモン香る
シンプルな美味しさ

ITEM タブレットチョコ シナモン
製造元 ピエトロ・ロマネンゴ

イタリアの老舗砂糖菓子専門店、ピエトロ・ロマネンゴのチョコレートは、大豆レシチンは使用せず、カカオと砂糖とカカオバターのみで作られているナチュラルなひと品。カカオ41%のチョコレートにたっぷりのシナモンを入れた本商品は、丸みのあるシナモンの風味が口に広がる。

data
価格:1,782円
注文方法:WEB
(Nonna & Sidhi Shop)
URL:https://www.nonnaandsidhishop.com

LIQUEUR

お酒にそのまま入れても◎

ITEM 夏みかんスライス
製造元 柚子屋本店

1個の夏みかんから、わずか数枚しか取れない果皮と実の間の白く厚い部分を、手作業でスライスしたもの。艶々の蜜をたっぷりまとったみかんは意外としっかりした食感だが、食べるとすぐさま爽やかな香りで口の中を満たしてくれる。そのまま食べても美味しいが、一番のおすすめはリキュールの中に入れること。夏みかんの優しい甘みが、じゅわっと溶けだす。

data
価格:668円(160g)
注文方法:WEB
URL:https://www.e-yuzuya.com

Spring

春

芽吹きの季節の 華やかな絶品を

寒い冬が終わり、様々な生命が芽吹く春は、初採れの美味しい食材が溢れる季節。ふきのとうや桜をおつまみにして、今夜の晩酌を楽しむのもいいかもしれない。

Spring

ふんわり漂う雪解けの香り 春らんまんの絶品佃煮

ITEM 蕗のとう佃煮
製造元 佃煮処 はまや

春がはじまるころ、残雪の下に芽吹くふきのとうの蕾。50年以上にわたって佃煮を手がけてきた老舗によって、丁寧に煮込んで仕上げられている。佃煮の中でも甘さを抑えた本製品からは、魚介類とはまた違った山菜特有の爽やかな苦みと香りがふんわり広がる。冷えた日本酒と合わせて、昔懐かしい春の香りとともにゆったり流れる時間を楽しみたい。

data

価格:648円(140g)
注文方法:WEB
URL:http://www.tsukudani-hamaya.com

ITEM 五味香り梅
製造元 平翠軒

福岡県の寺本利代子さんが作る、梅を使ったこだわりの逸品。ジャコと梅が絶妙に混ざり合い、非常にバランスのとれた味わいだ。そのまますこしずつ食べるのはもちろん、揚げ物と組み合わせるのもおすすめなので、ぜひ試していただきたい。普段のおつまみをワンランクアップさせてくれる優れものだ。

data

価格:486円
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

Summer

夏

キンキンに冷やしたお酒と夏にピッタリなおつまみを

日差しが強くなる夏は、食材の旨みや栄養がぎゅっと凝縮される季節。夏にぴったりなおつまみは、キンキンに冷やしたビールや、ウイスキーのソーダ割を合わせて楽しみたい。

Summer

単体でも引き立て役でも使える ピリ辛エリンギ

ITEM ピリ辛エリンギ黒胡椒風味
製造元 芳光(軽井沢ファーマーズギフト)

とうがらしや醤油で作った特製オイルで和えたビン詰めエリンギ。程よいマイルドな辛さは、単体でもお酒のお供にピッタリなほか、いつものおつまみの味を引き締めるのにも便利。松茸にも近い歯ごたえのあるエリンギの食感は独特で、ちょっとした高級感も味わえる。

data
価格:810円(210g)
注文方法:WEB
URL:https://www.farmers-gift.com/SHOP/FP-06.html

Summer

居酒屋のようなカリッとした焼き鳥

data
価格:2,625円(130g×5袋)
注文方法:WEB
URL:http://www.okazakifood.jp/index.html

ITEM 赤鶏炭火焼
製造元 ひむか工房

備長炭で焼いた赤鶏を岩塩で軽く味付け香辛料に漬け込んだひと品。数分の湯煎で手軽に絶品の焼き鳥を食べることができる。そのままでもいいし、軽く炒めた野菜と一緒に食べるのもGOOD。ももや胸など複数の部位を使用しているので、食感のバラエティも楽しめる。無添加なのも嬉しいポイント。

Summer

ゆずとポン酢の軽~い食感

ITEM 姫かしわ 鶏ポン
製造元 成見家

日本テレビ『嵐にしやがれ』でも話題になった人気商品。鳥の胸肉を蒸し焼きにすることで味を閉じ込めつつ余計な油を落とし、ごまとゆずの果汁で味付けしている。ゆずとポン酢による爽やかな風味が特徴で、食べ心地も軽いので量を気にせずどんどん食べ進められる。日本酒や焼酎をちびちび飲みたい時には、よいお供になってくれそう。

data
価格:454円
注文方法:TEL
(平翠軒)
TEL:086-427-1147

Autumn

秋

秋の夜長に 香り高いおつまみを

心地よい気温になってくる秋は、日本酒や焼酎がどんどん美味しくなってくる季節。秋に採れる旬の食材をいただきながら、ゆっくりと秋の夜長を楽しみたい。

秋田の郷土料理の意外な甘さ

ITEM いぶりがっこ スモークチーズ
製造元 ゆめ企画 須藤建太郎商店

昭和30年ごろまで、秋田の一般家庭で作られていたといわれる郷土料理・いぶりがっこ。囲炉裏の上に大根を吊るして作る東北の伝統的な乾物だ。そんないぶりがっこを、米ぬかと砂糖、塩に100日以上漬け込んで製造。甘みが欲しい時には、スモークチーズによって引き立てられた、いぶりがっこをどうぞ。

data
価格:540円(100g)
注文方法:WEB
URL:https://www.ugo-meisan.com/

フレッシュな香りをカクテルに添えて

ITEM 小豆島 新漬けオリーブ
製造元 アグリオリーブ小豆島

脱渋したオリーブを塩水に漬け込んだ、化学調味料や防腐剤不使用の新漬け。オリーブは、ビタミンやミネラル、ポリフェノールをふんだんに含んでいる。口にした瞬間、フレッシュな香りとオイルの風味が一気に広がり気持ちがいい。お客さんを招いた時にカクテルやワインに添えれば、ワンランク上のパーティになること間違いなし。

data
価格:648円(100g)
注文方法:WEB
URL:https://agri-olive.co.jp

Winter

冬

体があたたまる、旬の食材と一緒に

冬になるとやっぱり飲みたい燗のお酒。冬の食材をふんだんに使ったおつまみと一緒に楽しめば、寒い季節でも体がほっとあたたまる、そんな晩酌になること間違いなしだ。

Winter

牡蠣の美味しさを
ぎゅっと詰め込みました

ITEM 牡蠣無双 金ラベル
製造元 幸徳堂

岡山名物の牡蠣を活かした加工食品を2種類用意。「金ラベル」はグレープシード（ぶどうの種）オイルに漬け込んだチーズのようなコクの逸品。「銀ラベル」は、フランス料理で使う「ソミュール液」に漬けた牡蠣をオイスターソースとコチュジャンを絡めて、ゆっくり燻製。ピリっとした辛さとごま油、そして牡蠣の深い味が、ビールやワインによく合う！

data
価格:1,296円（140g）
注文方法:WEB
URL:https://www.kotokudo.jp

ITEM 鮭の酒びたし
製造元 千年鮭きっかわ

平安時代から「鮭のまち」として発展してきた新潟県・村上の代表的な鮭料理。塩を擦り込んだ鮭を自然の風で1年かけてゆっくりと熟成させた塩引鮭を薄くスライスしている。名前は食べる前にお酒をかける風習に由来。噛みしめるたびに発酵の味わいが口の中に広がり、ドイツ人が「ビールによく合う！」と絶賛したこともあるのだとか。

data
価格:1,426円（33g）
注文方法:WEB
URL:https://www.murakamisake.com

OTSUMAMI

Extra

番外編

組み合わせて嬉しいお取り寄せ

それぞれのお酒に合うおつまみだけでなく、ここでは最高のお取り寄せコンビをご紹介。一度食べたらやみつき。常に冷蔵庫に常備したくなります。

EXTRA

浜松餃子 × 老舗の薬味

60年以上も浜松餃子を作り続けてきた老舗店。キャベツやもも肉など、季節ごとに産地を厳選した素材はもちろんのこと、その旨みを引き出す初代店主が作り上げた特製のつなぎがポイント。皮は薄い割にモチモチしており、全体の食べ味はジューシーなのに飽きがこず、年齢やタイミングを問わずいくらでも食べられそう。こちらに合わせるのが、誰もが知る原了郭の黒七味だ。原了郭は赤穂義士四十七士の一人による開業以来、300年以上も続いている薬味取扱店。白ごま、唐辛子、山椒、青のり、ケシの実、黒ごま、おの実をから煎りし、丁寧に揉み込んでできたのがこの黒七味。ほかの調味料をなしにして、シンプルに黒七味だけをかけてぜひ食べてもらいたい。

ITEM 石松ぎょうざ
製造元 石松

data
価格:3,240円(60個)
注文方法:WEB
URL:https://www.ishimatsu-gyoza.jp

ITEM 黒七味
製造元 原了郭

data
価格:1,100円(5g)
注文方法:WEB
URL:https://www.kyoto-wel.com/shop/S81110/

EXTRA

脂たっぷりののどぐろ × ピリ辛唐辛子

口腔が黒いことから島根では「ノドグロ」と呼ばれているアカムツの中でも、70g以上のものを厳選。別名「白身魚のトロ」と言われるほどの豊潤な旨みは、全身にたっぷりかつ均質に脂がのっているから。身の柔らかさから煮付けにするのが一般的だが、塩焼きや刺身にしても存分にその魅力を引き出せる。こちらののどぐろには、芥子(ケシ)を米麹であしらった山形県・山一醤油製造所に伝わる伝統的な食品であるあけがらし。ピリッとしたほの辛さはのどぐろの脂と絡み合う。

ITEM のどぐろ(アカムツ)の干物
製造元 渡邊水産

data
価格:6,912円(100g6枚)
注文方法:TEL
TEL:086-427-1147

ITEM あけがらし
製造元 山一醤油製造所

data
価格:650円(140g)
注文方法:WEB
URL:http://akegarashi.jp/framepage1.htm

EXTRA

濃厚チーズ × ベリージャム

成形させることでかわいらしいひょうたん型の形状に。優しい甘みのカチョカバロは、カットしてそのまま少しずつ食べても、フライパンで焼いて溶かしても、存分にミルクの風味を発揮してくれる。こちらには、「アップル・アイランド」とも呼ばれるベリーの名産地タスマニアで採れたベリーを使ったジャムを一緒に。ラズベリーとブラックベリー、砂糖だけを使いシンプルに仕上げられている。濃厚かつ粘度の高い絶品ジャムだ。吉田牧場のチーズと合わせてワインのお供にしていただくのがおすすめ。

ITEM カチョカバロ
製造元 吉田牧場

data

価格:530円/100g(1個700～800g)
注文方法:WEB、FAX
TEL:0867-34-1189
FAX:0867-34-1449

ITEM サマーベリージャム
製造元 ヴァイ・アンド・カンパニー

data

価格:1,512円(225g)
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

EXTRA

ゴルゴンゾーラ × ワインジュレ

世界三大ブルーチーズといわれるゴルゴンゾーラ。ドルチェタイプはクリーミーで青カビが少ないため、ブルーチーズが苦手な人にも食べやすい。口の中ですぐに溶けだす、ふんわりなめらかな食感は、蜂蜜や果物のほか、パスタソースやリゾットなどの料理にもピッタリ。果物の香りが強めな甘いワインによく合う。こちらには独特のコクをもつポートワインから作られた、真っ赤な宝石のようにキラキラ輝くジュレを。上品な甘みたっぷりで、ブルーチーズとの組み合わせはまさに絶品。フォアグラのソテーなどの料理にもぴったり。食べ過ぎに気をつけて。

ITEM ゴルゴンゾーラ ドルチェ ジェルミニ
製造元 ジェルミニ社

data

価格:821円(100g)
注文方法:WEB(フェルミエ)
URL:https://www.fermier.co.jp

ITEM ポートワイン ジュレ
製造元 ルクルス社

data

価格:1,080円(1個)
注文方法:WEB(フェルミエ)
URL:https://www.fermier.co.jp

OTSUMAMI

Extra

番外編

シチュエーション別お取り寄せ

パーティや贈りものなど、お取り寄せした美味しいおつまみは様々なシチュエーションで大活躍する。ここでは、いくつか場面に合わせた商品をご紹介。

↓みんなでパーティするときに

ITEM　北京ダック風セット
製造元　耀盛號

横浜中華街で70年以上、本場中国の味を提供してきた耀盛號（ようせいごう）。中でも人気の高い北京ダックを、自宅で手軽に作れるセット。作り方は、自慢のアヒル肉を湯煎解凍し、お好みの野菜を巻くだけ。北京ダックといえばキュウリやネギが一般的だが、その日の気分に合わせて具材を自由に選べるのがうれしい。

data

価格:1,620円（3～4人分）
注文方法:WEB
URL:https://www.rakuten.ne.jp/gold/yoseigo/

↓一生に一度は食べてみたいおつまみ

ITEM　ロマネンゴのフルッタカンディータ アソート箱
製造元　ピエトロ・ロマネンゴ

イタリアにある1780年創業の砂糖菓子専門店。フルッタカンディータはその看板商品で、マンダリンオレンジやびわといった毎朝厳選した果物を、1週間かけて濃度の違う砂糖水に漬けたもの。果物のシロップを外に逃さず砂糖水を浸透させることで、甘みを最大限凝縮させる職人の技が詰まった逸品。細かく切るだけで、極上の洋風おつまみに。

data

価格:11,800円
注文方法:TEL、E-MAIL
TEL:03-5458-0507
E-MAIL:info@shop.nonna-and-sidhl.jp

↓贅沢したい日に

ITEM　ハモンイベリコ レアルベジョータ
製造元　タイシ コーポレーション

世界一高級ともいわれるハムンイベリコをさらに厳選。血統100%のイベリコ豚を4年以上熟成させ、その中から体重増加60%以上のものだけをセレクトしており、「奇跡の生ハム」とも呼ばれるとか。味が凝縮された濃厚な赤身・脂身はぜひ一度味わってほしい。いうまでもなく、赤ワインとの相性は抜群。

data

価格:10,800円（100g）
注文方法:WEB
URL:https://www.iberico.co.jp

ITEM 干し数の子
製造元 平翠軒

干し数の子は、冷蔵の技術がなかった時代に、長期保存用として作られた食べ物。しかし、ただの保存食ではなく、こちら数の子を時間をかけて丁寧に乾燥・熟成させたもの。ポリポリとした食感や、濃縮された旨みが口いっぱいに広がり、なんとも贅沢なひと品。一度この味を知ってしまうとついつい欲しくなってしまう商品だ。

data

価格:1,080円
注文方法:TEL
TEL:086-427-1147

SITUA-TION
↓夫婦で晩酌を楽しみたいときに
チーズ風味のしっとり豆腐

ITEM トーフのみそ漬け
製造元 泉屋本舗

熊本の秘境・五家荘に伝わる特製の豆腐を、自家製のもろみ麹に6ヶ月以上もたっぷり漬け込み。すっかり麹が染み込んで茶色くなった豆腐は、ねっとりした食感に。豆腐元来の和の香りとチーズのような濃厚な風味を両立した独特な味は、一度食べればクセになる。お酒のアテに少しずつ食べるのはもちろん、サラダやパスタの隠し味にも。

data

価格:1,620円(2個)
注文方法:WEB
URL:http://goka.sakura.ne.jp/izumiya/index.html

ITEM まぐろの酒盗
製造元 しいの食品

日本酒のつまみとしてはもちろん、近年は「和製アンチョビ」的な調味料としても注目される酒盗（魚介の内臓を使った食品）に注力するメーカーの独自製品。まぐろの胃だけを塩蔵熟成で発酵させている。塩辛と比べてクセも強くなく、深いコクを楽しめる。チーズと組み合わせてワインのつまみにするもよし、パスタなどにソースとしてかけるもよし。

data

価格:860円(120g)
注文方法:TEL(平翠軒)
TEL:086-427-1147

CRAFT BEER & NIBBLES

クラフトビールとおつまみのお取り寄せ

日本全国で新たなブルワリーが誕生し、発展し続けるクラフトビール。
クラフトビールブームの一端を担う人気サイト、
クラフトビール東京の川野さんに、今取り寄せたいクラフトビールを伺った。
今夜のビール選びの参考になれば幸いだ。

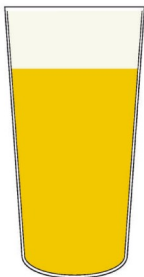
全国のクラフトビールと、ブルワリーおすすめのおつまみで今夜の一杯を!

クラフトビール東京
川野 亮

美味しいクラフトビールが飲める店を紹介するサイト「クラフトビール東京」を主宰。クラフトビールを楽しめる飲食店情報のほか、ビールイベントや新商品などを紹介している。監修に『別冊 Lightning 東京クラフトビール』などがある。
http://craftbeer-tokyo.info

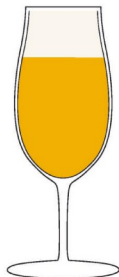
note 1

グラスを選ぶ

ビールの泡立ち、香り、口に入る際の速度など、ビールを楽しむためにはグラスも重要。ビールの特徴に合わせた6種類のグラスを紹介。最適なグラスでビールを楽しもう。

タンブラー

ビールのグラスと言えば、このタンブラー型を思い浮かべる人も多いことだろう。スッキリした形状は、泡も香りもバランスよく保持する。口の中に入るスピードは、飲む人の動作により調整が容易だ。言わば、ビールグラスの万能型。ペールエールなどのスタンダードなビールをゆっくり味わいたいもの。

ヴァイツェングラス

ヴァイツェンと言えば、なんといってもそのモコモコとしたクリーミーで豊かな泡が特徴。背丈が高く上部が膨らんだこのグラスは、下部でできた泡を上部でしっかりと保持する。泡とともに香りも溜め込み、ヴァイツェン特有のバナナやクローブを感じさせるフルーティな香りを存分に味わえる。

フルート型グラス

ほっそりした上品な雰囲気の足つきグラス。足の部分を持つので、体温で温度が上がらない方が美味しいピルスナーなどに向いている。また、口の中にスッと入ってくるので、甘口あるいは酸味のあるフルーツビールは、味わいがほどよくなり、美味しく飲むことができる。ちょっとオシャレに飲みたいときに。

スタウトグラス

ドイツのシュピゲラウ社が開発した、スタウトを美味しく飲むためのグラス。ビールをグラスに注ぐと、真ん中のくびれにより対流が起き、より滑らかできめ細かい泡ができる。上部の膨らみにより泡と香りをしっかり保持し、スタウト特有のコーヒーやカカオのような香ばしさが存分に楽しめる。

チューリップ型グラス

チューリップの花のような形状の足つきグラス。先端がすぼまっているために香りが閉じ込められる。ビールを注ぐときにはグラスの縁まで満たさず、半分までの状態で飲むのがもっとも美味しい飲み方。繊細な香りを楽しみたいベルジャンホワイト、セゾン、バーレイワイン、フルーツビールなどに最適。

IPAグラス

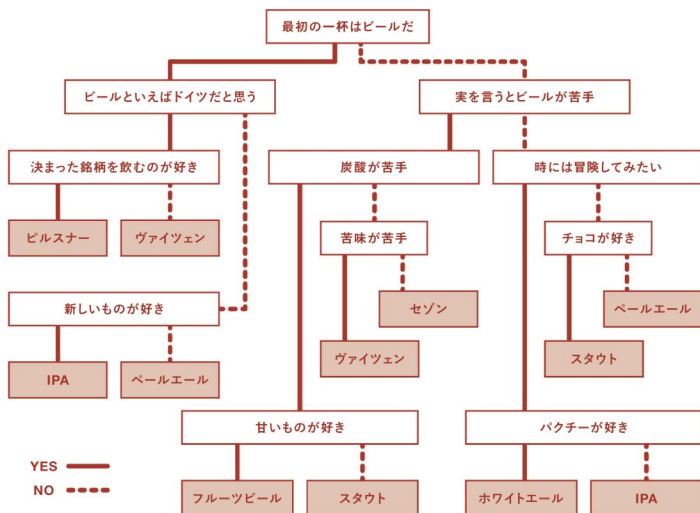
ドイツのシュピゲラウ社が開発したIPA専用のグラス。IPAの特徴である苦みとともに、香りを効果的に引き出す形状と仕掛けが楽しい。下部にある波形により飲むたびに新しい泡を生成。フレッシュな泡と香りを上部に送り込むので、IPA独特の鮮烈な香りを常に楽しむことができる。

note 2

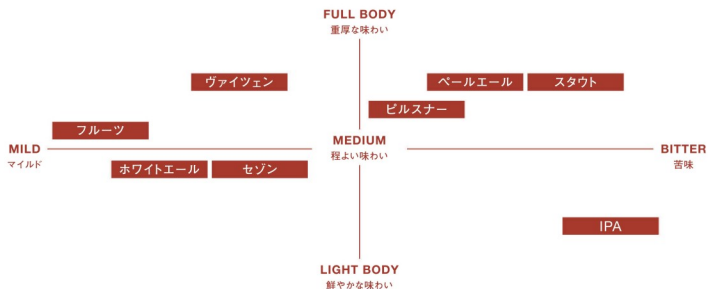
ビールを探す

あなたの好みのクラフトビールを探すためのチャートを用意した。自分でも知らなかった好みのビアスタイルが見つかるかもしれない。

最初の一杯はビールだ
- YES → ビールといえばドイツだと思う
  - YES → 決まった銘柄を飲むのが好き
    - YES → ピルスナー
    - NO → ヴァイツェン
  - NO → 新しいものが好き
    - YES → IPA
    - NO → ペールエール
- NO → 実を言うとビールが苦手
  - YES → 炭酸が苦手
    - YES → 甘いものが好き
      - YES → フルーツビール
      - NO → スタウト
    - NO → 苦味が苦手
      - YES → ヴァイツェン
      - NO → セゾン
  - NO → 時には冒険してみたい
    - YES → パクチーが好き
      - YES → ホワイトエール
      - NO → IPA
    - NO → チョコが好き
      - YES → スタウト
      - NO → ペールエール

YES ——
NO - - - -

note 3

味わいを見る

ここでは各ビールスタイルを味わい別に分布した。好みやその日の気分に合わせて、今夜のクラフトビールを選びたい。あなたはどんな味わいが好きだろうか？

note 4

ビアスタイルを知る

ビアスタイルとはビールの味わいのこと。細かく分類すると100種類以上。しかし、ここで紹介する基本的な8スタイルを覚えておけば、ビールをより楽しめること確実である。

オレンジとコリアンダーが爽やか

ホワイトエール

ベルギー発祥のオレンジピールとコリアンダー、麦芽化していない小麦を加えたビール。色は乳白色。オレンジの爽やかな香り、コリアンダーのスパイシーさ、クリーミーなまろやかさが人気。

日本のビールのスタンダード

ピルスナー

チェコのプルゼニ地方を発祥とするビアスタイル。明るい琥珀色で、気品ある香りと心地良い苦味があり、のど越しが爽快。日本の大手メーカーが作っているビールの多くはピルスナー。

キレイな泡とバナナやクローブの香り

ヴァイツェン

南ドイツのバイエルン地方発祥のビール。泡が綺麗で、フルーティなバナナのような香り、クローブのようなスパイシーさがあり苦みが少ない。ビールの苦みが苦手という人におすすめ。

フルーティでスパイシーな香り

セゾン

昔、ベルギーの農家が夏の農作業を癒すために作ったビールが起源。現代では、ベルジャン酵母を用いて醸造したビールの総称。ベルジャン酵母が作りだすフルーティでスパイシーな香りが印象的。

柑橘香と癖になる苦み

IPA

「インディア・ペールエール」の略で、クラフトビールで最も人気がある。新種のホップをたっぷりと使い、グレープフルーツやオレンジのような柑橘系の香りとインパクトのある苦みが癖になる。

ホップと麦芽のベストバランス

ペールエール

イギリス発祥の銅色のビール。ほどよいフローラルさとシトラスの爽やかな香り、モルトの甘みを感じられるミディアムボディ。ホップ由来の苦みがバランスよく調和した世界的に人気のスタイル。

ロースト香とドライな苦み

スタウト

アイルランド発祥のビール。ローストした大麦を使用。ココアや深煎りコーヒーのような香りとカラメルのようなほのかな甘みがある。スッキリしたドライな苦みとクリーミーな泡も魅力的だ。

フルーツの香りを楽しむ

フルーツビール

醸造段階でフルーツを加えたビール。オレンジ、リンゴ、桃などのフルーツを麦汁に漬け込んだり、果汁として加える。フルーツの香りが高く、ビールが苦手な人も飲みやすい味わいのビールだ。

CRAFTBEER PAIRING — 01

南信州ビール アップルホップ

味わい工房 鹿ソーセージ、絹びきフランク

南信州ビールは、1995年長野県第1号の小規模醸造所として誕生。数ある人気商品の中でも最も有名な商品が「アップルホップ」だ。南信州産の美味しい生食用りんごにこだわり、規格外のりんごからフレッシュな果汁を作り、醸造時に惜しげも無く投入。りんごの瑞々しいフルーティさとホップの清々しい香りが絶妙にマッチ。特筆すべきは、仕込みロット毎に異なるりんご品種を使用すること。「紅玉」「シナノスイート」「王林」「ふじ」など、現在年間7品種ものりんごで醸造し、甘さ、酸味、味わいの変化が楽しめる唯一無二のおいしさ。レシピから書き下ろしたオリジナルのソーセージと合わせると、南信州の自然の恵みを体感できる。

data

価格:3,000円(330ml、6本入)
注文方法:WEB
URL:http://ms-beer.co.jp/beer/shopping

自然の恵みを活かした南信州ビールには、地元の食材をふんだんに使ったおつまみがぴったり。味わい工房のソーセージは、肉本来の特性を十分活かし、南信州ビールに合うようにレシピを書き下ろしたオリジナル人気商品。絹びきフランクはふっくらとなめらかな舌触りが特徴で、鹿ソーセージはコクがあり滋味豊かな味わい。

data

価格:580円(鹿ソーセージ)、430円(絹びきフランク)
注文方法:TEL、FAX　TEL:0265-81-7722
FAX:0265-81-7723 ※製造数量が限られている為、在庫状況はお電話にてご確認下さい。

CRAFTBEER PAIRING — 02

くめざくら大山ブルワリー
大山Gビール ヴァイツェン

大山ハム
カントリーロースト

鳥取県・国立公園大山の麓、標高300mで1997年に醸造を開始したのが「大山Gビール」。ヴァイツェンは、イギリスで開催される世界的なコンテスト World Beer Awards 2011で、ヴァイツェン部門1位に輝くなど、数々の賞を受賞している。香りはクローブのようなスパイス感があり、苦みはほとんど感じず、ほんのりとした酸味がまるで上質な白ワインを思わせる。大山で作られる繊細な風味のロースハムと組み合わせれば、スパイシーさが香りを引き立て、酸味が味を引き締めてさらに美味しくなること確実。

data

価格:550円(330ml)
注文方法:WEB
URL:http://gbeer.ocnk.net

ハム作りを始めて約65年。美しい空気と水に恵まれた山陰の名峰・大山で創業した大山ハム。カントリーローストは、国産豚ロース肉の上品な味わいを活かし、表面を軽くローストして仕上げたひと品。オードブルやサンドイッチによく合うのはもちろん、ビールが止まらなくなる美味しさ。

data

価格:2,420円(280g)
注文方法:WEB
URL:https://www.daisenham.com

箕面ビール スタウト

大寅 天ぷら

大阪府の北部、北摂と呼ばれる自然が豊かな場所で、1997年誕生したのが「箕面ビール」。箕面には滝と紅葉で有名な国定公園があり、「箕面ビール」のキャラクターでもある猿が生息している。スタウトは、アメリカで開催されるWorld Beer Cup 2016のDry Stout部門で、金賞を受賞するなど高い評価を受けている。ローストされた大麦を入れて醸造するこのスタウトは、深煎りコーヒーやココアのようなうっとりする焙煎香と、砂糖をキャラメリゼしたようなほのかな甘味も感じるビール。生姜の天ぷらと合わせれば、焙煎香と生姜の香りがマッチして、ビックリするような新しい美味しさを発見してしまうかも。

data

価格:418円(330ml)
注文方法:WEB
URL:http://www2.enekoshop.jp/shop/minoh-beer

明治9年創業、昭和から令和の現在に至るまで、農林大臣賞など多くの賞を受け、大寅は名実ともに蒲鉾のパイオニアとして名高い、蒲鉾と天ぷらのメーカーだ。どの商品もビールのおつまみとして最高だが、さっぱり紅しょうがを使ったしょうが天や、一番人気のたまねぎ天、ツウにおすすめのきくらげの白上天をぜひいただいてほしい。

data

価格(各3枚入):486円(しょうが天)、648円(たまねぎ天)、616円(白上天)
注文方法:WEB
URL:http://www.daitora.co.jp

反射炉ビヤ 早雲

イズシカ屋 イズシカ肉 モモ スライス

2015年、世界文化遺産に登録された伊豆韮山の反射炉。この反射炉の前で製茶業、日本酒蔵を営んできた蔵屋鳴沢が、1997年にビール醸造を開始したのが「反射炉ビヤ」。日本酒造りに用いられてきた伊豆の良質な湧き水を使用して醸造されている。「早雲」のスタイルは、アメリカン・ペールエール。アロマは、静岡の蜜柑を思わせるジューシーな柑橘香。口に入れると、上品な蜜柑の酸と皮を囓ったときのような印象的な苦み。大自然と触れあっているかのようなダイナミックな味わいが美味しいビールだ。イズシカのモモ肉を熟成させた旨味たっぷりの赤身肉を一緒に食べると、伊豆の自然をダイレクトに感じられる美味しい組み合わせだ。

data

価格:3,300円
(定番3種+限定3種セット)
注文方法:WEB
URL:http://beer.kuraya-narusawa.co.jp

静岡県伊豆市にあるイズシカ屋は、伊豆市産天然シカとイノシシの肉を販売しているジビエ専門店。イズシカ肉は高タンパクで鉄分が豊富、さらには脂肪分やコレステロールが少ないため、ヘルシーで栄養満点の食品だ。モモ肉は、熟成させることによって非常にやわらかく、赤身肉の旨みを残しながら、しっとりとした食感が楽しめる。

data

価格:398円(100g)
注文方法:WEB
URL:https://www.izushika.com/index.html

How to Cook

①肉の表面にオリーブオイルを塗り、強火で表面を焼く

②塩コショウを振って、アルミホイルで包み、弱火で約20分蒸し焼きする。

③皿に盛り付け、まずはオリーブオイルと塩コショウ、次にわさび醤油で食べるのがおすすめ。

國乃長ビール 貴醸ゴールド

まっしゅわーるど ISN きくらげの佃煮 しそ

大阪北部、摂津富田郷にて江戸時代から続く歴史ある蔵元が寿酒造。1994年の酒税法改正時に日本で9番目という初期に「國乃長ビール」を始めた。「食事に寄り添うバランスのいいビール作り」を目指している。「蔵ケルシュ」「蔵アンバー」などが定番。蔵元の利点を生かして、清酒酵母を加えて醸造し、さらにホップのエキスを抽出した純米酒を加えたオリジナリティ溢れるビールが「貴醸GOLD」だ。吟醸香に通じる梨のようなフルーティさとお酒に似た旨味を感じるビール。ちょっと味わいの濃い紫蘇を使った佃煮を合わせると美味さ倍増である。

data

価格:572円(330ml)
注文方法:WEB
URL:http://kuninocho-shop.ocnk.netr

「きのこ王国とっとり」と呼ばれるほど、きのこの研究・栽培に力を入れている鳥取県。この地で育ったきくらげは、肉厚の美味しさや美しさが自慢で、栄養価は非常に高いことで有名。なかでもきくらげの佃煮はぷるぷるのきくらげとさっぱりとした香りが食欲をそそり、お酒もすすむひと品。貴醸ゴールドの華やかなアロマとともに。

data

価格:1,190円(115g×5個入)
注文方法:WEB
URL:https://tottori-ichi.jp/tenpo.php?id=587

CRAFTBEER PAIRING — 06

秩父麦酒
ウィートセゾン雪熊

みそぽてと本舗
みそポテト

埼玉県北西部の秩父市で2017年10月、醸造免許を受けたのが秩父麦酒。秩父は日本酒、焼酎、ワイン、ウィスキーが生産されるという日本屈指の貴重な地域だが、ここにビールが加わった。両神山より流れる吉田川から取水される秩父の水を仕込み水として使用。「ウィートセゾン雪熊」は、小麦麦芽を使用したセゾン。香りはキウイを感じさせるフルーティさと白胡椒を挽いたときのようなスパイス感。口に入れると、レッドグレープフルーツを皮ごと囓ったかのようなジューシーさと、ほのかな苦み。秩父の郷土料理である「みそポテト」に合わせると、ジャガイモの甘味と味噌の旨味をすっきり引き立てて、ビールもポテトもどんどん進む。

data

価格:620円
注文方法:E-MAIL、WEB(麻屋商店)
E-MAIL:asayashouten@gmail.com
URL:http://www.facebook.com/asahiya.chichibu

ウィートセゾン雪熊のブルワリー、秩父麦酒がおすすめするのは、同じく秩父の名物、みそポテトだ。埼玉県秩父地方に古くから伝わる郷土料理で、B級グルメとしても大人気のひと品だ。ホクホクのポテトに香ばしい味噌がかかっている本商品は、子どもからも大人気！　でも今夜は、おとなのおつまみとして大活躍してくれるはずだ。

data

価格:2,500円(1セット)
注文方法:WEB
URL:https://misopotato.com/onlineshop

CRAFTBEER PAIRING — 07

志賀高原ビール 其の十

高塚かまぼこ店 あごカツ

創業1805年の老舗酒蔵である玉村本店が2004年にスタートしたのが「志賀高原ビール」。「自分たちが飲みたいビールを作る」をコンセプトに、当時はまだ少なかったペールエール、IPA、ポーターなどをいち早く醸造。2006年からはホップも自分たちで栽培している。「其の十 / NO.10」は志賀高原ビールの十周年を記念して生まれた「十番目のIPA」。グラスに注ぐと、溢れんばかりのグレープフルーツのような柑橘香。口に入れると穏やかながら、しっかりと主張する苦みが癖になる。あごカツと合わせれば、トビウオのすり身がかつとなって増した旨味に爽やかな柑橘香がプラスされて最高に旨い。

data

価格:471円(330ml)
注文方法:WEB
URL:http://tamamura-honten.co.jp

高塚かまぼこ店は、すけとうだらのすり身をはじめ、赤碕港でとれたあご（とびうお）など新鮮な素材を使用したかまぼこや天ぷらの製造を行う。すけとうだらとあごのすり身にパン粉をつけてサクッと揚げた本商品は、魚のジューシーな旨みを感じながら、脂っこさがなく何枚も食べられる美味しさ。ソースや七味でお好みの味に。

data

価格:340円
注文方法:WEB
URL:http://takakama.jp

CRAFTBEER PAIRING — 08

伊勢角屋麦酒 ヒメホワイト

サンキ商会 瀬戸乃屋 焼ままかり 三杯酢

伊勢角屋麦酒を作る「二軒茶屋餅角屋本店」は伊勢詣の旅人に茶菓子を振る舞う戦国時代から続く茶屋である。江戸時代から現代まで銘菓「二軒茶屋餅」を作り続けている。1997年にビールの小規模醸造所を開設。歴史ある「International Brewing Award 2019」で金賞受賞など、世界中で様々な賞を受賞し、品質は折り紙付き。ヒメホワイトは、コリアンダーのスパイシーな香りが清々しく、口に入れると瑞々しい柚子のフレイバーに癒される。旨みたっぷりの焼きままかりに合わせると、柚子の味わいが旨味をさらに引き立てる。

data

価格:561円(330ml)
注文方法:WEB
URL:https://www.biyagura.jp/ec

岡山県の名物や珍味を製造する創業40年の瀬戸乃屋。岡山の家庭で親しまれている「ままかり」とは、さっぱと呼ばれるニシン科の小魚の美味しさを言い表した言葉。あまりのおいしさに、ついつい食べすぎて、ごはんを食べつくしたあげく、隣家から「ご飯（まま）を借りてまでも食べた」というのが名前の由来だ。お米とはもちろん、ビールなどのお酒とも相性抜群のままかりをぜひ試していただきたい。

data

価格:1,620円
注文方法:WEB
URL:http://www.setonoya.co.jp

女ひとり飲みのすゝめ

―お取り寄せアレンジレシピ

ツレヅレハナコ

普段のお取り寄せも、簡単なアレンジを加えればちょっと豪華なひと品に早変わり。晩酌が大好きなツレヅレハナコさんに、ひとり飲みに〝ちょうどいい〟アレンジレシピを紹介してもらいます。

photo=Hiromi Ikeda

Profile

食と酒と旅を愛する編集者。『ツレヅレハナコのホムパにおいでよ！』（小学館）、『女ひとりの夜つまみ』（幻冬舎）、『ツレヅレハナコのじぶん弁当』（小学館）、『ツレヅレハナコの食いしん坊な台所』（河出書房文庫）、『ツレヅレハナコの薬味づくしおつまみ帖』（PHP研究所）など著書多数。

つまみ

**食前のおつまみ
4種類のミニパイ**
Picard

data
価格:735円(30個入)
注文方法:WEB
URL:https://www.picard-frozen.jp

酒

**ヴェルディッキオ デイ
カステッリ ディ イエージ
クラシコ 2018 サルタレッリ**
TUSCANY

data
価格:1,584円
注文方法:WEB
URL:https://www.tuscany.co.jp

つまみ

昭和の塩辛
赤羽屋磯部商店

data
価格:756円(120g)
注文方法:WEB
URL:http://akabaneya.ocnk.net

酒

赤武 純米吟醸
赤武酒造

data
価格:3,740円(1,800ml)
注文方法:WEB
URL:https://www.imaday.jp

お酒専用の冷蔵庫には
日本酒やクラフトビールや
ワインがたっぷり……。

ひとり飲み
定番アイテムはこちら!

編集者として日本の各地を飛びまわるツレヅレさん。
現地で出合った美味しいものが自宅に常備されているそう。
その中でも定番のアイテムをご紹介!

つまみ

三陸たらこ醤油漬け
魚よし

data
価格:399円
注文方法:TEL、WEB
TEL:0193-42-8178
URL:http://uoyoshi.info/index.html

酒

**陸奥八仙 赤ラベル
特別純米(火入)**
八戸酒造

data
価格:3,300円(1,800ml)
注文方法:WEB
URL:https://www.mutsu8000.com

つまみ

鶏炭火焼
スモークエース

data
価格:1,080円(180g)
注文方法:WEB
URL:https://www.smokeace.jp/index.html

酒

志賀高原IPA
玉村本店

data
価格:389円
注文方法:WEB
URL:http://tamamura-honten.co.jp

岩手県の赤武酒造は個人的に、今一番注目している酒蔵さん。こちらに合わせるのは珍味文化が根強い青森県の「昭和の塩辛」。1年ほど前に東北の仕事で出合い、家では常備しています。瓶の塩辛ではとても珍しい完全無添加なのも嬉しいひと品です。そのままでも美味しいですが、ゆで卵とキュウリを合わせることで、塩辛とゆで卵のとろっと口の中で混ざり合い、絶妙なハーモニーが生まれます。キュウリを入れることで食感もプラスされるのでおすすめです。

手が止まらない！
東北の日本酒と塩辛コンビ

How to Cook

①冷蔵庫に入れた状態の卵を、
沸騰したお湯で8分ゆで取り出す。
②お皿で安定しやすいように
ゆで卵の両端を数ミリ切り落とし、
半分に切る。
③キュウリと塩辛を乗せて完成。

簡単アレンジレシピ

赤武 純米吟醸 × 昭和の塩辛

とあるイタリアンで「安くておいしい！」と感激して以来、6本単位で取り寄せている我が家のハウスワイン。イタリアの生産者さんの「美味しいワインを毎日飲んでほしい」という想いによって、このクオリティと価格が実現されているそう。お酒に合わせるのはフランスの冷凍食品ブランド、ピカールのミニパイ。フランスは言わずと知れた美食の国なだけあって、冷凍食品の品質も非常に高いんです。夜遅く帰っても、2個か3個つまんで、ワインを1杯飲むのなら罪悪感も少ないし、こういうものが冷蔵庫にあると安心します。冷凍食品には、ハーブなどの“生のもの”を添えることを意識しています。

罪悪感少なめの
ひと口おつまみと
安旨ワイン

(How to Cook)

①オーブンまたはトースターで既定の時間焼く。
（オーブン：210℃約15分、トースター：1300W約18分）

②お好みのハーブを添えて完成。

簡単アレンジレシピ

白ワイン ヴェルディッキオ × 4種のミニパイ

ホップが効いて華やかな香りの志賀高原IPAはクラフトビールの中でもお気に入り。定番商品として買いやすいのもオススメ。数ある宮崎の炭火焼き地鶏ですが、たくさん食べ比べたところ個人的にここの商品が一番好きです。ジューシーなのに飽きのこない味わいは、しっかりとボディのある志賀高原IPAとぴったりなんです。たっぷりのオニオンスライスを添えてフレッシュな食感をプラスします。もちろん七味などをたっぷりかけても◎。ひとり飲みになると何品も作れないので、色んな方法で味変しています。

休日の昼から飲みたくなる！
地鶏と地ビール

How to Cook

①炭火焼き鶏を袋から取り出し、フライパンで炒める。
②玉ねぎをスライスし、横に添えて完成。
お好みで七味などをかけてもOK。

志賀高原IPA × 鶏炭火焼

簡単アレンジレシピ

八仙 特別純米 × たらこ醤油漬け

たらことジャガイモの
最強コンビに
すっきり日本酒で

「八仙」の酒蔵・八戸酒造さんとはお仕事の関わりもあるのですが、実はその前から個人的に何度も酒蔵見学に通っている大好きな酒蔵。若い杜氏さんの酒造りは注目されていて、多くの飲食店でも楽しむことができるようになりました。食中酒として最適な特別純米と合わせるのが三陸の「たらこ醤油漬け」！　もちろんそのままでも美味しいのですが、クリームチーズとアツアツのジャガイモを混ぜるのがオススメ。たっぷりの黒こしょうをかけて、お酒とおつまみの無限ループが楽しめます。ついつい飲みすぎてしまわないよう注意が必要な組み合わせです。

(How to Cook)

①じゃがいもは皮をむいて四等分に切る。耐熱容器に入れてラップをかけ、電子レンジで6～8分加熱する。
②じゃがいもをつぶし、たらこ醤油漬け、クリームチーズを混ぜる。好みで柑橘類を添えて搾る。

CRAFT HARD CIDER...

今、"クラフトハードサイダー"が熱い

"ハードサイダー"とは、日本で"シードル"として知られるりんごの発泡酒。ポートランドではクラフトビールに続きブームとなっている。日本でいち早くクラフトハードサイダーに目をつけ、多くの商品を取り扱う「北沢小西」の店長に話を伺った。

photo=Yuichi Noguchi　text=Megumi Kurashima

What is "HARD CIDER"?

クラフト系アルコールの次なるブームを担うと言われる"ハードサイダー"。ヨーロッパで発展したシードルとは異なり、アメリカを中心に独自の発展を遂げたお酒。アメリカはもちろん、日本国内でも大手しのぐほど醸造所が増え続け、新たなハードサイダーが生まれている。

次なる"クラフト"アルコールブームはりんごの発泡酒、ハードサイダーだ

クラフトハードサイダーは通称「ハードサイダー」や「サイダー」と呼ばれ、アメリカ、特にポートランドなどを中心にブームとなり発展を続けている。サイダーと言っても一般的な清涼飲料水のソーダ水とは異なり、日本でもよく知られる「シードル」と同様、りんごで作った発泡酒である。各地域ごとに、スパークリングワインのような味わいや、ビールのような味わいなどの差がある。

もともと、りんごの生産量が多いアメリカではよく飲まれていたが、その頃は今ほど完成されたハードサイダーはあまりなく、一時は下火に。ところが、ポートランドでクラフトビール作りが盛んになる中、新たに生まれたサイダリー（クラフトハードサイダーの醸造所）で職人気質の作り手がこだわりのハードサイダーを生み出し、「クールなお酒」としてどんどん注目されるように。

アメリカのクラフトハードサイダーの特徴は何と言っても「自由な精神」がお酒の中に詰まっていること。ひと言にハードサイダーと言っても、様々なフレーバーや製造方法、アルコール度数で発展をし続けている。サイダリーによってまったく味が異なる、自由なお酒なのだ。缶で飲むのが一般的なスタイルだが、味が強めのものはグラスに注いで氷を入れて飲むのも良い。冬には、甘めのハードサイダーを温めてシナモンやレモンを入れるのもおすすめ。アメリカで自由に発展してきたお酒を、自由なスタイルで飲むのが、ハードサイダーのナウいスタイルなのだ。

Catalog.1

リバイバル ハード アップル

レヴァレンド ナッツ
ハードサイダー（アメリカ）

Alc.6.0%
SWEETNESS：★★★☆☆
価格：550円

これぞアメリカハードサイダーのホームメイド。バランスが良く、非常ににニュートラルな味に仕上がっていて、甘すぎずスッキリ。それでいて飽きのこないホッとする味が楽しめる。酸味が控えめのため、男性にも大変人気があるひと品。ハードサイダービギナーの方にも、まず試してもらいたいのがこちらの一本。リピーターが多いのも納得！

Catalog.3

ホップ ジャレス

ポートランド サイダー
カンパニー（アメリカ）

Alc.6.5%
SWEETNESS：★★☆☆☆
価格：580円

アメリカでは一般的な、「ホップ」が入ったハードサイダー。アメリカのハードサイダーが現在のクラフトビールの爆発的な発展と密接な関係があると言われており、それを如実に現したスタイルを持つハードサイダーだ。ホップが入っているからと言ってビールの様に苦みがあるわけではなく、爽やかで青々しいグラッシーな風味が味わえます。

Catalog.2

カムズ&ゴーゼ

グラフト サイダー（アメリカ）

Alc.4.9%
SWEETNESS：★★☆☆☆
価格：680円

グラフト サイダーの作るハードサイダーはサッパリとしていて、いつまででも飲んでいられる定番の味。東海岸はヘイジー（ビールの色がにごっている状態）なビールが流行っており、このハードサイダーもヘイジーなのが特徴。様々な風味が複雑に混ざり合い、ハードサイダーの奥深さをこのグラフトサイダーは教えてくれるのだ。

Catalog.4

マッキントッシュ

オリジナル シン（アメリカ）

Alc.6.0%
SWEETNESS：★★☆☆☆
価格：590円

ニューヨーク産のりんご、「マッキントッシュ」を新鮮なうちに絞り、無ろ過で仕上げたクラフトサイダー。着色料や人工香料を一切使わない製法で作っているのにも関わらず、透き通る美しい真紅に驚かされる。まるでじっくりと手をかけて作られたカクテルのように、やわらかな甘さと酸味の調和が実に心地よい。ハードサイダーの常識を変える一本と言っても過言ではないだろう。

CRAFT HARD CIDER...

Catalog.6

ペア（洋なし）

オリジナル シン（アメリカ）

Alc.4.5%
SWEETNESS：★★★☆☆
価格：590円

皆さんもハードサイダーの魅力に気づき始めた頃でしょうか。次は洋なし100%で作ったハードサイダー！洋なしと酵母のみで作られたナチュラルなサイダーは、洋なしの本来の味を一層際立てる。酸味が柔らかいのがペアサイダーの特徴で、酸味が苦手という方におすすめしているひと品。

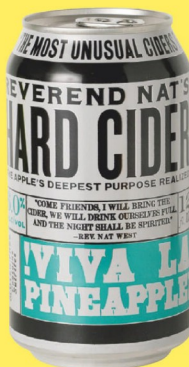
果実と酵母だけで作られた、ナチュラルなハードサイダーをぜひ！

Catalog.5

ビバ ラ パイナップル

レヴァレンド ナッツ ハードサイダー（アメリカ）

Alc.6.0%
SWEETNESS：★★★★☆
価格：550円

いつもお店で、「どんな味ですか？」と聞かれると「パイナップルの缶詰の汁を超！超！美味しくして遠くにシナモンがいる感じー！」と説明している一本。（笑）ハードサイダーで「パイナップル」フレーバーは少し甘口になる傾向にあるが、一般に想像するような甘ったるさはまったくありません。ハマってしまうこと間違いなし。

Catalog.7

セミドライ

グリーンヒルサイダー（カナダ）

Alc.6.0%
SWEETNESS：★☆☆☆☆
価格：730円

カナダブリティッシュコロンビア州産のりんごを100%使用したハードサイダー。味はドライで甘みは少なく、それでいてグリーンアップルのような青い香りがのど越し良く仕上がっている。クリーン＆クリスプな後味がたまらない。数多くのハードサイダーを試飲してきましたが、ここまでのど越しが美味しいと感じたサイダーはこれが初めて。爽やかなパッケージの期待を裏切らない美味しさ。

Catalog.9

ペアフェクト セッション

ペアアップサイダー（アメリカ）

洋なしとスイカとラズベリー。感動してしまうほどの美味しさ。

Alc.4.0%
SWEETNESS：★★★☆☆
価格：630円

こちらの洋なし100%ではないペアサイダーを初めて飲んだ時、すかさず「さすがアメリカ！」と思ってしまった一本。洋なしをベースにスイカとラズベリーをブレンドし、絶妙な甘みと微かな苦みでまとめており、久しぶりに感動してしまいました。洋なし農家がサイダーメーカーに挑戦して、作り上げた進化形ペアサイダー。ぜひ試してほしい。

Catalog.8

ホッピング マッド

セントラル シティー（カナダ）

Alc.5.0%
SWEETNESS：★★☆☆☆
価格：690円

こちらは珍しく、クラフトビールのブルワリーが作っている希少なハードサイダー。それゆえか、よくクラフトビールに施すドライホッピングという手法を使ってサイダーにホップの風味を付けている。パッケージがとにかく可愛いのに反し、北沢小西のクラフトビール好きの男性客に大人気。ホップ入りのハードサイダーの中でもおすすめの一本。

Catalog.10

ブラックウィド ブラックベリー&アップルサイダー

オリジナル シン（アメリカ）

Alc.6.0%
SWEETNESS：★☆☆☆☆
価格：630円

ブラックベリーを使い、着色料や人工香料を一切使用しないで作り上げたひと品。このキレイなベリー色を見ていると、これがアップルサイダーということを忘れてしまうほど！　まるでワインのサングリアのような飲みやすさ。特に甘さはなく、あくまでもドライなので、特に甘いのが苦手な方に人気がある。しっかりとしたうま味と味わいがあるので、真夏には氷を入れて飲むのもおすすめ。

CRAFT HARD CIDER...

甘さひかえめの心地よい酸味にハマってしまう人続出中！　クラフトサイダーらしい自由なデザイン。

Catalog.12

ファーム・フロー

グラフトサイダー（アメリカ）

Alc.6.9%
SWEETNESS：★☆☆☆☆
価格：680円

何種類ものりんごの皮から取った、ワイルドイーストをブレンドして作られたクラフトサイダー。ファーム・フローは、その中でも定番の味と言ってもいいだろう。かなり酸味が強いが、丁寧に作られることで生まれた酸味は、ただ酸っぱいだけじゃない。何故かもうひと口と後を引く上質な酸味にハマってしまう。

Catalog.11

パスポート

シリングサイダー（アメリカ）

Alc.7.0%
SWEETNESS：★★★☆☆
価格：600円

パイナップルとパッションフルーツが入ったこちらのハードサイダーは、シリングの中でも甘みがしっかりと感じられる商品。シリングサイダーのパッケージをよく見ると「ダークラム」で割るとカクテルになる、だとかグルテンフリーという表記もあり、サイダーの未知なる未来の創造を掻き立てられる。トロピカル系が好みの方はおすすめ。

このドライに出合えてよかった！ 北沢小西で一番売れるハードサイダー。

Catalog.14

ドライ ハードサイダー

シアトルサイダー（アメリカ）

Alc.6.5%
SWEETNESS：★☆☆☆☆
価格：650円

こんなに美味しいりんごのお酒があるのか!? ドライと出合った日のことを忘れられない。味が濃くなく、甘ったるさもなくて、でもしっかりりんごの香りがする。サイダーにおいて「甘さをどう表現するか」が美味しさのカギ。シアトルサイダーのドライは、その旨味の甘さを極限まで抑えつつ、独自の工夫を重ねている、まさにマイフェイバリットなのだ。

Catalog.13

ロストトロピック

グラフトサイダー（アメリカ）

Alc.6.9%
SWEETNESS：★☆☆☆☆
価格：760円

このサイダリーの中でも一番多く生産されている、人気のホップ入のハードサイダー。こちらは、まず缶でいただき、次にバーなどで生ハードサイダーを飲んでいただきたい。缶の方ではくっきり、しっかりとしたホップ感が存分に味わえる。一方、生はまるでニューイングランドスタイルビールのようなホップのジューシーさが味わえるのだ。

まさかと思うなら飲んでいただきたい。バジルとミントまで味方にしてしまうのだ。

Catalog.16

バジル ミント ハードサイダー

シアトルサイダー（アメリカ）

Alc.6.9%
SWEETNESS：★☆☆☆☆
価格：680円

初めてこのバジルミントを試飲する時、ちょっと怖かったのを今でも覚えている。アップルサイダーでバジルとミント……しかし心配は無用だった。爽やかなバジルとミントのフレーバーはりんご果汁を引き立てる程度に絶妙な入り方。とにかく感動の一言。とても人気があり定番商品としてアメリカで作られ、日本でも手に入りやすくなった。

Catalog.15

ベリー ロゼ ハードサイダー

シアトルサイダー（アメリカ）

Alc.6.9%
SWEETNESS：★★☆☆☆
価格：680円

こんなに上品なロゼ色のサイダーが他にあるのだろうかと、グラスに注ぐたびにうっとり。少し甘みはあるが、普段からロゼシャパンがお好きな方にはぜひこの「ベリーロゼ」をおすすめしたい。アルコール度数はシャンパンのちょうど半分くらいで、気軽に楽しめる。そんな気軽で自由なところがハードサイダーのよいところでもあります。

Catalog.18

ペイトリオティック パウパウ

ジェーケイズ フームハウス サイダーズ（アメリカ）

Alc.5.0%
SWEETNESS：★★★★★
価格：730円

極上の甘さを追求するならこのJK'Sを。土づくりから一本のハードサイダーを作り上げるまで、一貫して製造している数少ないメーカーなのだ！ ノンケミカルのりんご果汁を絞り、皮に付着する自然の酵母で半年間タンクに詰めてサイダーに。他では生み出せない果汁そのものの甘さが強い。砂糖や添加物の甘さではない、極上の甘さを堪能。

Catalog.17

エース ジョーカー

ドライエース（アメリカ）

Alc.6.9%
SWEETNESS：★☆☆☆☆
価格：600円

シャンパン酵母を使用し、りんご果汁を2度発酵させて作った看板商品。アメリカで初めて「ドライサイダー」を販売した老舗のサイダリー。今では一般的な「パイナップル」フレーバーのサイダーも、このエースが初めて作ったと言われている。このドライは甘味と酸味と泡がどれをとっても絶妙なバランスで、誰もが美味しいと思える程。

CRAFT HARD CIDER...

Catalog.19

テキカカ シードル

もりやま園（日本）

Alc.6.9%
SWEETNESS：★☆☆☆☆
価格：670円

成長の過程でどうしても廃棄されてしまう運命の未熟りんご「摘果」果汁から作られた、もりやま園の自慢の一本。社長のもりやま氏のシードルへかける情熱が溢れたこの珠玉の品は、今年見事にジャパンシードルアワード2019の大賞を受賞。まず素晴らしいりんごの香りが広がり、しっかりした酵母感が味わえる。甘さはドライでお値段もお手ごろで美味しい。自信を持ってアメリカのサイダーにも負けないと思える、日本のりんごのお酒、最高峰だ。

お取り寄せできるお店はこちら!

北沢小西

data
東京都世田谷区
代沢5-28-16
https://kitazawakonishi.com

伝統と革新の泡盛作りの今
——崎山酒造廠

琉球王朝時代から、沖縄の人々に親しまれてきた泡盛。タイ米を主な原料にし、伝統的な製法で作られる、このお酒には、琉球の歴史と文化が詰まっている。老舗・崎山酒造廠の泡盛作りに迫った。

写真＝Tsunetaka Shimabukuro　text＝Naoki Noguchi

琉球の誇りを胸に

ほんのり甘い香りとまろやかな飲みやすさが人気の「琉球泡盛 松藤」。崎山酒造廠は5年、首里での創業以来、移転を経ながら　年以上にわたって伝統的な製法で泡盛を手がけている。その核となるのが、

昔ながらの三角棚で丹念に作られる「三日麹」。「コウジサー」と呼ばれる職人が微調整を加え、恩納岳の軟水で蒸した米の中で3日もかけて黒麹菌を育成。同社の泡盛が持つ独特な旨味と風味は、ここから生まれている。

泡盛のルーツは諸説あるが、琉球に伝わったのは15世紀頃。タイのアユタヤ王朝との交流でもたらされた蒸留製法が起源だと言われている（ちなみに、その技術は後に薩摩に伝わり、焼酎のルーツになった）。以来、琉球王朝の特産品として、中国から遣わされる冊封士や薩摩藩・徳川幕府、琉球を訪れた欧米艦隊から高く評価されてきた。

歴史を受け継ぎ、泡盛の振興に尽力したのは、2代目・起松氏とその奥さま藤子氏。2人は第二次世界大戦中、米の入手が困難を極めた頃に国への陳情に臨み、戦後は空襲で壊滅的な被害を受けた首里を泡盛で元気づけた。「松藤」は、そんな2人の名を冠した「夫婦の酒」として、いまでも結納の際の贈り物として多くの人々に愛されている。

崎山酒造廠は全国酒類コンクール1位など数々の賞を受賞し、近年は新製品を積極的に開発。沖縄の自然と、長い歴史で洗練された製法、そして泡盛に情熱を注いできた人々が紡ぐ味を、届けている。

崎山酒造廠｜さきやましゅぞうしょう

明治38年首里赤田にて創業。沖縄では珍しい軟水の山清水や、丹精込めた「三日麹」によって作られる泡盛は、沖縄県内外で多くの人に愛されている。

沖縄県国頭郡金武町
字伊芸751
TEL:098-968-2417
FAX:098-968-2463
オンラインショップ:
http://sakiyamashuzo.jp/shop

魂を込めた伝統の三日麹

崎山酒造廠伝統の三日麹（上）。その日の天気や湿度によって麹の発育は異なる。熟練のコウジサーは微妙な違いを見極め、最適な製法で麹を育てる。（下）

泡盛作りの基本

洗米・水切り・浸漬

米の表面に付着している糖を洗い流す。浸漬後の水分を一定にするため、浸漬工程も毎日微妙に変化。崎山酒造の緻密な酒作りは、ここから始まっている。

蒸し

恩納岳の軟水から生じる軟らかい蒸気で、良質の蒸し米に。一粒一粒に熱が伝わるように丁寧に蒸し上げることで、麹菌の繁殖を容易にする。

製麹前半

蒸し上がった米を冷やし、米1トンに対して黒麹菌を約200～300g付けて米麹を作っていく。つまりは、麹菌を繁殖させる工程。所要時間は、18～25時間。

製麹後半

三角棚という通風性のある麹棚で麹菌を増やす。一般的には約40時間の作業だが、崎山酒造では時間をかけて香味成分が含まれる三日麹を作りあげる。

仕込みタンクの中では、麹菌と酵母が働きかけあうことでブドウ糖、アミノ酸、有機酸、高級脂肪酸を生み、それらを酵母が栄養源にしてアルコール分と香り成分を作る(上)。麹と相性のよい恩納岳の軟水を用い、濃厚でふくよかな独特のもろみが生み出される（下)。

熟成	ろ過	常圧蒸留	仕込み
濾過からさらに6カ月以上の熟成を経て初めて瓶詰めとなる。ここまでの膨大な時間とこだわりを経て、崎山酒造の泡盛は消費者のもとに届けられる。	蒸留後の泡盛を簡易濾過し、出荷まで貯蔵・管理する。崎山酒造では軟水を使った優しい濾過で、泡盛に含まれる旨味成分をほどよく残している。	熱を加えて、アルコール分（泡盛）ともろみ（もろみ酢の原料）を分離させる。「香気成分」などを多く含む濃厚な泡盛を作るには、欠かせない作業。	米麹と水、酵母を加えたもろみに、蔵に住み着いた「家つき酵母」が混ざるという。30日の仕込みの間に崎山酒造廠独特のもろみが醸し出されていく。

Recommend
3

松藤 プレミアムブレンド 30度

価格:1,900円(720ml)

熟成年の異なる松藤を、独自のブレンディング技術で組み合わせたプレミアムブレンド。長い歴史でできた老麹（ひねこうじ）と醪によって生み出される旨味と芳香が、より豊かに、深みを増した。ぜひ、晩酌で時間をかけて味わってもらいたい。2016年春季全国酒類コンクール泡盛部門で第1位特賞を受賞。

Recommend
2

松藤 限定3年古酒43度

価格:3,200円(500ml)

こちらは熟成時に3年以上寝かせた「古酒（くーす）」。旨味や香気がよりしっかり醸し出されて味わい深くなった松藤を、沖縄のブルーをイメージした美しいボトルで。酒好きへの贈り物としてもどうぞ。お酒の優劣を競う全国大会「全国酒類コンクール泡盛部門」で4連続最高賞に輝いた。

Recommend
1

松藤 2合瓶焼酎 30度

価格:707円(360ml)

じっくり熟成させた麹とふんわり漂う甘い穀物の香り、仕込みや割りに使った恩納岳の軟らかな伏流水が揃った「これぞ松藤！」とでもいうべきスタンダードな美味しさを堪能できる一品。レトロな楕円型のラベルで、昔ながらの味わいを楽しもう。持ち運びやすい2合瓶サイズなので、旅行中のおともとして車内や宿泊先での一杯にも。

Recommend
4

松藤
粗濾過 44度

価格:2,200円（720ml）

崎山酒造ではあらゆる成分をなるべく残すため、濾過をなるべく少なく、優しくしている。たっぷり旨みが詰まっていることから「水で割るのがもったいない」と表されることも多い松藤だが、本製品はそんな松藤をほとんど濾過しないまま熟成。より芳醇になった香りやアルコールで贅沢なひと時を。

Recommend
5

黒の松藤
30度 一升瓶

価格:2,200円（1,800ml）

松藤をベースに、さらに熟成泡盛をブレンド。黒麹の旨みを極限まで引き出した新しい松藤。3回飲んだらやみつきになる濃厚な旨みにこだわり、深いコクとまろやかな味わいをこれまで以上に際立たせた。三日麹、恩納岳の軟水、酵母、そして蔵に住み着く家つき酵母の味を存分に味わおう。

Recommend
6

赤の松藤 黒糖酵母
仕込み 30度一升瓶

価格:2,200円（1,800ml）

東京農業大学短期大学部醸造学科と共同開発した新しい松藤。黒糖の集積培養液から分離した「黒糖酵母」によって、従来の酵母より軽い甘さと華やかな香りを実現している。炭酸とスライスレモンで割れば、黒糖の甘さがほどよいアクセントになったハイボールに。まろやかな味わいを、ぜひ。

サキジョーグーの琉球お取り寄せ

〝サキジョーグー〟とは、沖縄のしま言葉で「酒飲み」という意味。
沖縄の全酒蔵の泡盛を取り揃える、泡盛専門居酒屋の店主に、泡盛にぴったりなおつまみを教えてもらいました。

写真＝Tsunetaka Shimabukuro　文＝Yoko Nagamine

古酒BAR ＆ 琉球DINING
カラカラとちぶぐゎ〜

沖縄県内の全酒造所の泡盛が楽しめる、泡盛専門居酒屋。

住所:沖縄県那覇市久茂地3-15-15
やまご第二ビル1F
TEL:098-861-1194
営業時間:18:00〜24:00（L.O.23:00）
定休日:日曜

泡盛の基本

一般酒

熟成3年未満の若い泡盛を「一般酒」と呼ぶ。普段の晩酌や地元居酒屋でワイワイ楽しむ時の定番はこのタイプ。現在46カ所ある泡盛メーカーそれぞれに、代表銘柄の一般酒がある。アルコール度数は基本的に30度。これを2倍から3倍ぐらいに加水した水割りにすると、酒の香りとうま味がほどよいバランスになり、食中酒としてちょうど良い。沖縄料理はもちろん、和食や洋食にも、料理を選ばずに合わせることができる。

おすすめの飲み方	合うおつまみ
水割り、お湯割り	料理全般

古酒／3年〜10年未満

泡盛は3年以上貯蔵したものから古酒（クース）となる。度数は43度が多く、飲みやすさを意識した25度や30度もある。熟成すると口当たりがまろやかになり、白い花の香りやバニラ香など独特の香味が生まれる。10年未満の古酒は比較的アルコール感がしっかりしたパンチのある味わいの中にうま味と香りが溶け込んでいるので、氷少なめのロック、または濃いめの水割りで。発酵食品や濃い味付けの料理とも相性が良い。

おすすめの飲み方	合うおつまみ
ロック、濃いめの水割り	チーズなど発酵食品、辛口料理

古酒／10年以上

10年以上熟成した古酒は、じっくりと空気に触れされてお酒を開いていくと、バニラ、メイプルシロップ、黒糖、カラメル、味噌や麹、梅、桃、柑橘系のフルーツ、カカオやコーヒー……といった、様々なものを思わせる複雑な甘い香りが、ほんのりと立ち上ってくる。この香りは、冷やさずに、常温から人肌ぐらいが堪能しやすい。小さなおちょこでなめるように、甘い香りをより膨らませるようなスイーツとともに味わいたい。

おすすめの飲み方	合うおつまみ
ストレート、氷なしの水割り	スイーツ、豆腐ようなど

樽貯蔵ブレンド酒

沖縄では激しい戦災のため、戦後一時、泡盛の製造は途絶えていた。また、米軍統治下だったこともあり、「酒と言えばウイスキー」という時代があった。そうした中で、ウイスキー好きにも飲まれる酒として泡盛の復興に一役買ったのが、神村酒造が1968年に開発した樽貯蔵泡盛「暖流」。樽独特の甘みに泡盛のふくよかなうま味を掛け合わせた樽貯蔵ブレンド酒は現在も愛好者が多く、いくつかの酒造所が手がけている。

おすすめの飲み方	合うおつまみ
ロック、ソーダ割	肉料理、野菜料理

泡盛を飲むならこの酒器で

カラカラ（とっくり）

ちぶぐゎ〜に注ぎやすいような細長い口がついた泡盛用のとっくり。だいたい1合（180ml）ぐらい入るものが多い。酒好きの人たちの間でこの酒器が回されて「カラカラ（借せ借せ）」と言い合ったので、この名がついたとも言われる。

荒焼古酒甕

泡盛は瓶のままでも酒に含まれる成分が熟成して古酒になる。ただし、甕に入れたほうが容器中の空気の成分が多いため酸化が進み、焼き物に含まれるミネラルの成分がさらに古酒化を促進すると言われている。戦前の沖縄には200年以上貯蔵した甕もあったという。

ちぶぐゎ〜（おちょこ）

「ちぶぐゎ〜」は泡盛古酒を味わうためのおちょこ。「ぐゎ〜」は沖縄の言い方で、漢字で書くと「小」。「小さな壺」が語源という説も。指の中に包み込めるものや親指大のもので、ちびりちびりと希少な古酒をいただく。

Awamori Mariage 1

北谷長老
十三年古酒
×
タイムレス
チョコレート

バニラ香とカカオ香、
甘みと深みの相乗効果

北谷長老酒造は1848年創業の老舗酒造所。長期熟成の「北谷長老」はストレートでゆっくり味わって。酒器に注ぐとふわりと華やかな香り。空気に触れて徐々にバニラ香やもろみの奥深い香りが立ち上る。口に含むとどっしりとした熟成感とうま味。これぞ古酒、という味わいは、カカオ豆と純黒糖だけを使った「タイムレスチョコレート」と合わせる。古酒の香りが鼻に抜ける余韻を楽しみながら、チョコを一口かじると、粗挽きのカカオと黒糖の素朴な苦みと甘み、古酒の複雑味、どちらも主役になる。

data
商品名:北谷長老13年古酒
価格:4,387円(720ml)
注文方法:WEB(泡盛倶楽部)
URL:https://www.awamoriya.com

data
商品名:生黒糖ボンボン(右)、シングルオリジンチョコレート ガーナ 70% –WILD GRIND–(左)
タイムレスチョコレート
価格:1,382円(右)、918円(左)
注文方法:WEB
URL:https://shop.timelesschocolate.com

Awamori Mariage 2

守禮3年古酒
×
泡盛チョコ
×
冬瓜漬

神村酒造の「守禮3年古酒43度」は、古酒としては3年と比較的若い中でも、しっかりと深みのある古酒らしい甘みがある。ストレート、もしくはロックグラスに大きめの氷をひとつだけ入れて、氷が溶けるのを待ちながら、古酒の味の変化を楽しみたい。合わせるのは、神村酒造の泡盛がたっぷり練り込まれたチョコトリュフの「泡盛チョコ」、そして、謝花きっぱん店の琉球王朝伝統銘菓「冬瓜漬」。それぞれの甘みに負けない、力強いアルコール感とややオイリーで滑らかなコク。古酒とデザートが食後のひと時を贅沢にしてくれる。

data
商品名:守禮3年古酒43度
神村酒造
価格:2,530円(720ml)
注文方法:WEB
URL:https://www.koosugura.jp

data
泡盛チョコ 神村酒造(右)
価格:1,620円(8個入)
注文方法:WEB
URL:https://www.koosugura.jp

data
冬瓜漬 謝花きっぱん(左)
価格:350円 注文方法:WEB
URL:http://shop.jahanakippan.com

古酒で味わう、
贅沢デザートタイム

Awamori Mariage 3

松藤限定3年古酒 × ジョンさんのチーズ

老麹がかもす芳醇さが
手作りチーズとマッチ

崎山酒造廠の銘柄「松藤」は丹念に熟成させた老麹（ひねこうじ）が生み出すコクと深みが特徴。中でも、「松藤限定3年」は全国酒類コンクールで2014年から2015年に3期連続で泡盛部門の最高賞を獲得した、折り紙つきの銘酒。芳醇な香りとうま味は、3年と若めの古酒でもストレートや氷少なめのロック、もしくは、少し加水してじっくり味わいたい。新鮮な牛乳から作った沖縄産チーズ、The Cheese Guy in Okinawaの「大里ホワイト」は程良い塩気とミルクの風味が古酒に合う。

data

商品名:松藤限定3年古酒 崎山酒造廠
価格:5,500円（琉球ガラス2個付）
注文方法:WEB
URL:http://sakiyamashuzo.jp/shop

data

商品名:大里ホワイト
The Cheese guy in Okinawa
価格:864円（100g） 注文方法:WEB
URL:http://thecheese guyinokinawa.com/ja/shop

data

商品名:春雨 カリー 30度
宮里酒造所
価格:1,320円（720ml）
注文方法:WEB（酒やの鍵本）
URL:http://www.kagimoto.com

data

商品名:スクガラス愛子ちゃん
大城海産物加工所
価格:530円（120g）
注文方法:WEB（大河）
URL:https://www.tai-ga.co.jp

香ばしい水割りを
沖縄定番つまみで

Awamori Mariage 4

春雨 カリー × スクガラス豆腐

生産量よりも酒質にこだわり、那覇市内で手作り泡盛を作り続けている宮里酒造所の「春雨」にはファンが多い。その独特の香ばしさとコク、上品なバランスの良さは一般酒でも十分に味わえる。ちなみに「春雨 カリー」の「カリー」は沖縄の言葉で「めでたい、縁起が良い」という意味。水割りにしても伸びがきき、どんな料理にも合う。寒い時期には少しぬるめのお湯割りで香ばしさを楽しみたい。島豆腐にアイゴの稚魚の塩漬け「スクガラス」を乗せた、沖縄定番のつまみとの相性は言わずもがな。

Awamori Mariage 5

暖流 × まるたま味噌「王朝」ともろきゅう

オーク樽で貯蔵・熟成した古酒を泡盛とブレンドした神村酒造の「暖流」は、ウイスキーを思わせる甘い香りが特徴。特に、キリッと炭酸強めのソーダで割る「暖ボール（暖流ハイボール）」は、イタリアンや和食など幅広い料理と相性が良い。さっぱりと飲み飽きない中に樽の風味が香る味わいは、しっかりした肉料理だけでなく、野菜と味噌など素材の風味が生きたつまみにもよく合う。伝統的な製法で、自家製の米麹を使い長期熟成したまるたま味噌の「王朝」をディップにキュウリや島野菜を味わいたい。

さっぱり「暖ボール」に熟成沖縄味噌

data
商品名:暖流 30度 神村酒造
価格:1,925円（720ml）
注文方法:WEB
URL:https://www.koosugura.jp

data
商品名:まるたま味噌（王朝）
味噌めしや まるたま
価格:700円（500g）
注文方法:WEB
URL:http://marutama.xf.shopserve.jp

Awamori Mariage 6

神泉 × ジーマーミとうふ

ジーマーミと泡盛の素朴で香ばしい味わい

沖縄島南部、糸満の上原酒造の代表銘柄「神泉」。30度の一般酒は、すっきりと素朴な味わいの中にやわらかな甘みがあり、しっかりとうま味があるがクセはほとんどない。水割りにするとどんな料理にも合わせやすく、お湯割りにしても香りがやさしくスッと入ってくる。チャンプルーなどの炒め物にも魚料理などにも幅広く合わせられるが、沖縄独特の総菜のひとつ「ジーマーミとうふ」の甘くて香ばしいピーナツの香りとねっとりした食感との相性はおすすめ。素朴な取り合わせに、つい頬がゆるむ。

data
商品名:神泉 上原酒造
価格:670円（600ml）
注文方法:WEB
URL:http://uehara-awamori.jp/index.html

data
商品名:二代目ひろし屋の
ジーマーミとうふ ひろし屋食品
価格:280円
注文方法:WEB
（わしたショップオンライン）
URL:http://www.washita.co.jp

Awamori Mariage 7

龍 5年古酒 25度 × 豆腐よう

いにしえのもてなしに
思いを馳せる

金武酒造は鍾乳洞の古酒蔵で有名な酒造所。代表銘柄の「龍」は華やかな甘い香りとすっきりした酒質の中に、柑橘系を思わせる複雑味もある。「龍」には古酒のシリーズもあり、5年古酒25度は低めのアルコール度数で泡盛初心者にも飲みやすく、まろやかな古酒らしさを味わえる。ストレートで古酒の風味を味わいながら、同じ鍾乳洞の蔵で熟成させた3種の「豆腐よう」を味わいたい。島豆腐を乾燥させ米麹、紅麹、泡盛などで発酵させた豆腐ようは、琉球王朝時代のもてなしにも用いられた高級珍味だ。

data

商品名:龍 5年古酒 25度
金武酒造
価格:2,096円(720ml)
注文方法:WEB
URL:https://awamori-daisuki.com

data

商品名:鍾乳洞貯蔵熟成豆腐よう 3個セット
INTERLINK OKINAWA
価格:1,000〜1,300円
(わらび、みやらび、うみないび各40g×3)
注文方法:WEB
URL:https://interlink-okinawa.jp

Awamori Mariage 8

琉球王朝 × 海ぶどう

海の味×古酒の味
=島の味

宮古島の多良川が作る古酒ブレンド酒「琉球王朝」は、沖縄でも愛飲する人が多く、古酒入門編とも言える、飲みやすさと古酒のうま味と香りを兼ね備えた銘柄。特に、30度のものはバランスがよく、ロックでも水割りでも楽しめる。料理と合わせるなら、基本的には水割りで。すっきりした中にコクとうま味があるので、沖縄料理だけでなく、刺身や寿司などの海鮮料理にも合わせやすい。沖縄の海ぶどうと合わせれば、海の恵みの味わいと泡盛の取り合わせで、まさに南国の空気まで思い起こせるだろう。

data

商品名:琉球王朝 多良川
価格:1,933円(720ml)
注文方法:WEB
URL:https://taragawa.shop-pro.jp

data

商品名:海ぶどう
海ぶどう農園のお店 ぷちぷち
価格:3,630円(300g)
注文方法:WEB
URL:http://uminchiokinawa.shop-pro.jp

酒好き高知県民の絶品お取り寄せ&日本酒

「飲酒にかける金額が多い県」、第一位に輝いたこともある高知県。
米どころというイメージは少ないが、県内だけで日本酒の酒蔵が18もあるというから驚きだ。
お酒、特に日本酒が大好きな高知県の、日本酒に合うおつまみを紹介。

photo & text=Junkichi Hori

“いごっそう”高知県民はなぜ酒好きなのか？

県民性

なぜ、高知県民は酒好きなのかは定かでない。しかし、その要因を考えてみると、第一に男は「いごっそう」女は「はちきん」という土佐人気質が挙げられる。いごっそうとは頑固で気骨のある男性のこと。はちきんとは男勝りの女性のことである。どちらも負けず嫌いで熱いスピリットを持ち、酒の席でもその負けず嫌いの性格から「相手よりたくさん飲む」のが酒好きだなと思われるようになったのではないか。

第二は高知県には、酒の肴となる海川山の幸が豊富にあることが挙げられよう。何種類もの料理を大皿に乗せた皿鉢料理、カツオのたたきなどが並ぶと、それだけ酒も進む。そして、第三はこの料理の味を受け止める高知の地酒が、さらに酒好きにする淡麗辛口の特徴を持っていること。軽くキレのある味わいは料理の味を引き立て、とにかく酒が進む。これで「高知では政治の話や議論も酒席でする」という、いごっそうで酒好きの高知県民が誕生する。

高知の酒席には、杯を受けたら飲み干して返し、今度は返された方が飲みほす「献杯」という文化があり、上司だろうが部下だろうか、無礼講で飲み会って酒席を盛り上げる。また、独楽を回して天狗、ひょっとこ、おかめの顔をした3つの杯の酒を飲み合う「べく杯」や、お互いが隠した箸の合計を当て合い、負けた方が酒を飲む「箸拳」、ひっくり返したいくつもの杯を順番に表に向けていき、菊の花が入った杯を引いた人が、それまで表に向けた杯全部に酒を入れて飲む「菊の花」など、酒にまつわる楽しい遊びも満載だ。

これでは酒好きにならない方が難しいのかもしれない。

高知で選ぶ、お取り寄せおつまみ

おつまみ豆腐

タナカショク

これはフォアグラ？　チーズ？口に入れた瞬間の繊細な香りとその舌ざわり、濃厚な味わいは、食した者をとりこにする。製造にイオン水を用いるなどこだわりの豆腐を使用して商品開発された、豆腐の概念を覆す究極のおつまみだ。醤油、胡麻など全6種類。

data

価格:各648円
(70g×1パック)
注文方法:WEB(楽天)

ぺろ～りきゅうり

東洋園芸食品

高知県産のキュウリ、ミョウガ、大葉に、瀬戸内海産の海苔をまぜた漬物。保存料・合成着色料、人工甘味料無添加で、じっくり熟成させた。そのままでも、豆腐や納豆に混ぜても美味だが、おススメは締めの卵かけご飯に混ぜて。たまならく絶品！

data

価格:216円
(80g×1パック)
注文方法:WEB(楽天)
URL:http://www.toyoengei.co.jp/tosabiyori.html

黒コショウ 鰹焼きはらみ そのままお食べ

浜吉ヤ

カツオ一匹に対して1枚しかとれない「ハラミ」。脂がのったこの希少部位をまるごと焼いて素材の味を存分に引き出した。そのままでも、レンジで少し温めても美味。上質な脂の旨みにピリッときいた黒コショウがクセになる、酒も肴もエンドレス！

data

価格:498円
(200g×1パック)
注文方法:E-MAIL
E-MAIL:akinori-y@hamayoshiya.com

ソフトサラダかつお

浜吉ヤ

無添加のカツオを焼いて旨みをぎゅっと閉じ込めたサラダかつおは、手でほぐれるほどの軟らかさ。味付けは一切なし。醤油や塩だけでも酒好きにはたまらない逸品に。刻んだネギとオリーブオイルを和えたりと、飲みながら味変を気軽に楽しんでみては？

data

価格:498円(200g×1パック)
注文方法:E-MAIL
E-MAIL:akinori-y@hamayoshiya.com

酔鯨、珠玉の日本酒ラインナップ

酔鯨 純米大吟醸
象 Sho

シンプルな味わいは、和洋を問わずあらゆる料理にマッチする酔鯨のハイエンドコレクション。さりげない個性を持つ広島県産の八反錦を、後口のキレのよさにこだわった純米大吟醸に。黒とシルバーを基調にしたボトルは品質維持の役割も。

data

価格:5,500円(720ml)

酔鯨 純米大吟醸
兵庫山田錦50%

こちらは酒米の最高峰ともいわれる兵庫県産「山田錦」を精米歩合50%まで磨き、あらゆる工程で使用した大吟造りに。口に含むと上品な旨みが広がり、続いて軽やかな吟醸香。最後にキレのよい辛口でフィニッシュ。

data

価格:5,500円(720ml)

酔鯨 純米吟醸
高育54号

地元高知県産の酒米「吟の夢」で醸す純米吟醸酒は、淡麗なのに旨みしっかり。爽やかな柑橘系の酸味と吟醸香でグイグイ飲める。1872年からお酒を作り続けている酔鯨ならではの、お酒の魅力を極限まで追及した一本だ。

data

価格:1,650円(720ml)

酔鯨酒造

すいげいしゅぞう

data

注文方法:TEL、E-MAIL
TEL:088-841-4080
E-MAIL:info@suigei@asask.co.jp

酔鯨 Premium 純米大吟醸 DAITO 2019

特A地区産山田錦を原料とし、通常では1種類しか使用しない発酵時の酵母をあえて2種類使用。さらにお酒を搾る工程でも、香味が最も優れた部分だけを使用。あらゆる面でクオリティにこだわった、酔鯨の最高級モデルにふさわしい逸品。

data

価格:22,000円(720ml)

酔鯨 純米大吟醸 万 Mann

兵庫県・加東市東条地区は約80年にわたって山田錦の栽培を続けてきた良質な生産地。その希少な特A地区産山田錦を精米歩合30%まで磨き使用した逸品。キレのよい後味と吟醸香、大吟醸らしいまろやかさが惜しげもなく引き出されている。

data

価格:11,000円(720ml)

酔鯨 純米大吟醸 弥 Ya

2種類の吟醸香を纏うことで、酔鯨の中でも特に香り高く仕上がったハイエンドコレクション。高知酵母「AC-95」によって生まれるりんごとバナナの香りが組み合わさり、経験したことのない艶やかでフルーツのような香りを満喫できる。

data

価格:7,700円(720ml)

世界へ羽ばたく
日本酒の今

こだわりの酒造りで日本酒の感動を世界に

酔鯨の歴史は、江戸時代から雑貨商を営んでいた「油屋長助」が明治5年に酒造を始め、昭和44年に、第15代土佐藩主・山内容堂が自ら名乗った「鯨海酔侯（げいかいすいこう）」から名付けた「酔鯨」の販売を開始、47年に酔鯨酒造株式会社に改組して、高品質な酒の販売を目指す。

酔鯨の酒造りの基本は「食中酒」。淡麗辛口で飲みやすいその味は、旨みがありながらもキレがよく、料理のよさを引き出しながら杯を重ねられる酒に仕上げられている。そこには水にこだわり、大吟醸は精米歩合50%以下にするなど米の特徴を最大限に引き出し、酒造りにかける思いがこもった技術がある。

平成30年には現本社・長浜蔵に加え、土佐市甲原に新工場土佐蔵が完成。酔鯨ブランドのハイエンド商品の製造を担うとともに、見学ギャラリースペースもオープン。出来立ての日本酒の試飲や酔鯨の酒を原料としたおつまみ、オリジナルグッズの販売も行っている。酒蔵見学では厳密な温度管理の元、最新の設備を備えた酒造りを見ることができる。

酔鯨は地元高知だけでなく全国、そして世界へとその人気は広がり、酔鯨のコミュニティーイベント「酔鯨ESL会（Enjoy SAKE Life）」は国内をはじめ、ニューヨークやパリ、ベルリンなど世界の都市でも開催され、日本酒文化の世界への発信拠点の一つとして注目を集めている。

酔鯨ストアでは、「Enjoy Sake Life!」という言葉と共にカウンターにお酒が並ぶ。（右）
山間にそびえる酔鯨の新工場、土佐蔵。（左）

日本酒ができるまで

精米
酒米を精米する。銘柄によって、30、40、50％と精米歩合が異なる。

↓

洗米／浸漬
精米した米を洗い、ぬかを取ったのちに、米に水分を吸収させる浸漬を行う。

↓

蒸米／放冷
浸漬した米を蒸す工程。蒸した米を銘柄などに合わせて温度や時間を調整する。

↓

麹造り
蒸した米を麹にする工程。麹菌を米に付着させ麹菌を増やす。

↓

酵母造り
アルコールを作るために、麹と水、酵母、乳酸菌、蒸米を加える。

↓

醪(もろみ)仕込み
酵母をタンクに入れ、麹と蒸米、水を加えて発酵させる。

↓

上槽
できたての日本酒に入っている小さな固形物などを除去する作業。微生物を取り除き、味を安定させる。

↓

ろ過／火入れ
発酵期間が終わったのち日本酒と酒粕に分ける作業。熟成したもろみを搾る。

↓

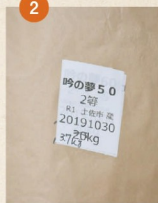
貯蔵／調合・割水
日本酒を熟成させるために貯蔵する作業。より優しい味わいに変化する。

↓

火入れ／瓶詰め
出荷される際に火入れし、その後瓶に詰める作業。これらが店に並ぶ。

1

まず最初に行われる「精米」。土佐蔵で作られるお酒は高級酒中心のため、精米歩合が低いものが多い。

2

酔鯨では高知産酒造好適米「吟の夢」を始めとする酒米を使用している。「高育54号」などで使用。

3

酔鯨土佐蔵では、人間の目で米や麹の様子を観察しつつも、女性でも操作しやすい機械化がなされている。

4

清潔で近代的な部屋にある大きなタンク。この中でもろみが発酵しているのだ。

5

❹で隠れていたタンクの下部は、下の部屋にある。発酵の度合いによって、タンクが分けられている。

Special column

銅像になってもおちょこを離さない山内容堂（やまうちようどう）

――愛すべき土佐の酔っぱらい

ここでちょっと休憩。土佐を代表する“酔っぱらい藩主”、山内容堂の言葉を紹介したい。彼の人生と、詠んだ詩を読めば、飲みすぎてしまった日の自分もちょっと愛せるようになるかもしれない。

〈原文〉

飲於二州酒楼

昨日酔橋南
今日酔橋北
有酒可飲吾可酔
層楼傑閣在橋側

〈現代訳〉

「二州酒楼に飲す」

昨日は橋の南で酔って
今日は橋の北で酔っている
酒があれば飲むべきであり、
わたしは酔うべし
幾重にも高い建物や傑出した
建物が橋のたもとにある
そこから遥か離れ、南方の
太平洋に面している故郷（土佐）

山内容堂／豊信
やまうちようどう／とよしげ

1827-1872。幕末の外様大名で、土佐藩15代藩主。酒と詩を愛し、自らを「鯨海酔侯（げいかいすいこう）」と称した。

「男もすなる日記といふものを……」の書き出しで始まる紀貫之の土佐日記。彼が土佐国の国司としての任期を終え、京へ帰る旅路を仮名文字で綴ったものだが、執筆されたのは平安時代の　年ごろと言われている。この土佐日記の中で、新任の国司や土佐の人々は、旅立つ彼との別れを惜しみ、子どもまでもが酔いしれるほど酒を供したと書かれている。このことから土佐の人々は千年以上前から酒好きであったことが伺える。

時は下って戦国時代。四国を統一したことで有名な長宗我部元親は、　年ごろ「酒は災いの元」と、土佐に禁酒令を発令。しかし自分も酒好きであったため、こっそりと城内に酒を隠していたが、家臣に見つかり諫められてしまう。そのことを反省した元親は、禁酒令を解くことになった。

このように、酒に対する逸話に事欠かない土佐において、酒豪として最も有名な人物の一人が15代土佐藩主の山内豊信（容堂）である。容堂は土佐山内家分家の側室の子として生まれたため、家督を継げる序列では一番下の格式。しかし、13代、14代藩主が相次いで急死したため、

家郷萬里面南洋
決眦空濶碧茫茫
唯見怒濤觸巖腹
壮観却無此風光
顧眄呼酒杯已至
快哉痛飲極放恣
誰言君子修徳行
世上不解酔人意
欲還欄前燈猶明
橋北橋南盡絃聲

目を見開いて望めば、広々として
碧い色が果てしなく広がり
逆巻く荒波が巌に打ちつけている様
を見ることができる
大きく立派な江戸には、
この自然の勇壮な眺めはない
ふりかえり、酒を持って
来させようとしたが、
酒杯はすでに来ていた
素晴らしいことだ、大いに酒を飲み、
勝手気ままにしよう
一体誰が言ったのだ、為政者は、
立派な行いをするものだと
世の中は、酒に酔った
私の思いを理解しようとしない
帰ろうと思ったが、
窓辺の手すりの辺りが、
なおまだ明るく
あちらこちらから
三味線の音が聞こえてくる。

急遽藩主に就くことに。藩主としての活躍は見事で藩政改革を推進。幕末の四賢候(しけんこう)の一人と称され、坂本龍馬が発案した「船中八策」を後藤象二郎から進言され、徳川慶喜に大政奉還を建白したといわれている。

一方で、自らを〝鯨海酔候(げいかいすいこう)〟と称して酒と詩をこよなく愛した。そんな彼のことなので酒にまつわる逸話には事欠かない。文久3（　）年1月、伊豆の下田で勝海舟と会談をした際に、坂本龍馬の脱藩を承諾した証明として扇面にヒョウタンの絵とともに「歳酔三百六十回鯨海酔候（1年中酔っ払っている殿様）」と署名したそうだ。また、慶応3（　）年12月9日に京都御所内で開かれた小御所会議では、大政奉還後の徳川氏の処分を討議し、徳川慶喜に辞官納地を命じることが決定したが、徳川家擁護派の山内容堂は酔ってこの会議に出席。議論の最中に放った失言により、会議は討幕派の狙い通りに進んでしまった。

飲み過ぎがたたったのか、容堂は明治5（　）年に脳溢血で没した。生前、彼が残した漢詩に上記なようなものがあり、土佐を愛する根っからの酒好きだったことが伺える。

Wine

極上コスパワインのおすすめマリアージュ

家でもおいしいワインを楽しみたい。
だけど、高いワインではなく、デイリーで楽しめる価格ものがベスト。
そんな厳選ワインに合わせたいとっておきのペアリングも紹介します。

3 Balbinot Prosecco Spumante Brut Azienda Agricola Balbinot

泡

バルビノット プロセッコ スプマンテ ブリュット アジェンダ アグリコーラ バルビノット

「品質と価格のバランス」を常に心がけて作るワインは、ドイツをはじめ世界各国から高い人気を得る。いつでも飲みたくなるフルーティーな優しい味わいがするプロセッコ。

data

- 品　種：グレーラ95%、ヴェルディーゾ5%
- 産　地：イタリア ヴェネト
- 価　格：1950円
- 輸入元：モトックス

data

注文方法:WEB
URL:https://www.mottox.co.jp

オススメのおつまみ

野菜やシーフードからお肉と、様々な料理に合う懐深いワインなので、アウトドアのBBQに持っていきたい。場に華やかさも生まれカジュアルなBBQに高級感を添えてくれる。

2 Sparkling Baga Rose Luis Pato

泡

スパークリング バガ ロゼ ルイス パト

もともとは化学技術者だったルイス パトは常に革新的なワインを生み出すことで知られる。澄んだ美しいロゼで赤い果実の香りが楽しい。若々しい酸味を持ちながらコクもある。

data

- 品　種：バガ90%、マリアゴメス10%
- 産　地：ポルトガル ベイラス
- 価　格：2400円
- 輸入元：木下インターナショナル

data

注文方法:WEB
URL:http://www.kinoshita-intl.co.jp

オススメのおつまみ

レイオタンアサード（子豚の丸焼き）というポルトガル・バイラーダ地方の名物料理を合わせたい。皮がパリッと柔らかくジューシーなお肉にワインの程よい酸味としっかりとした果実味、タンニンの苦味が寄り添いとてもよく合う。焼肉なども OK。

1 Cremant de Bourgogne Brut Lou Dumont

泡

クレマン ド ブルゴーニュ ブリュット ルー デュモン

柑橘の爽やかな香り、上品な果実味とキレのある酸味が特徴的。合わせるなら、ホタテのカルパッチョすだち添えがオススメ。ワインの酸味がホタテの甘さを引き立ててくれる。

data

- 品　種：ピノノワール61%、シャルドネ15%、アリゴテ14%、ガメイ10%
- 産　地：フランス ブルゴーニュ
- 価　格：3000円
- 輸入元：ヌーヴェル・セレクション

data

注文方法:WEB
URL:http://www.nouvellesselections.com

オススメのおつまみ

とても美しい酸味が特徴的なこちらのワインには天ぷらを合わせたい。天ぷらと言えば車海老。車海老の上質な甘味をワインの酸味が最大限に引き上げ、揚げた衣の香ばしさとワインの瓶内二次発酵からくるイーストの香りが同調し心地よさを演出してくれる。

監修：江藤文太（エトウ ブンタ）

1984年2月20日生まれ。日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ（※2019年12月以降、ソムリエ・エクセレンス呼称に変更）。WSET Level3 取得。都内のイタリアン、チャイニーズレストランでマネージャー、ソムリエを務める。2014年練馬区桜台にwine bar, wine shopをオープン（2019年にクローズ）。現在はワイン、ドリンクのコンサルタント、食のプロデュースや新規店舗の立ち上げなど幅広く活動。各国のワイナリー巡りも精力的に行う。

絶対おいしい デイリーワイン大全

ソムリエ、ワインに強いショップなど、ワイン通たちがいま絶対に飲むべきワインを厳選紹介。チャートや国、ワイナリーなどの詳細なデータもあるので長く使える保存版。

3 ロゼ Gamay Rose Rosewood Estate Winery

ガメイ ロゼ ローズウッド エステート ワイナリー

伝統的なセニエ法によって作られた、ガメイ100%の辛口ロゼ。7日間スキンコンタクトをして、美しい色とレッドベリーの風味を引き出す。心地良い酸がこのワインの虜にする。

data

- 品　種：ガメイ100%
- 産　地：カナダ ナイアガラ・クリークショア
- 価　格：2700円
- 輸入元：Heavenly Vines

data

注文方法:WEB
URL:http://canadawine.yi.shopserve.jp

オススメのおつまみ

ネギトロの細巻き。マグロの脂をガメイの酸味が断ち旨味と甘みを引き出し、ネギのハーブ的ニュアンスとワインにあるハーブの香りが同調する。マグロと醤油そしてガメイの理想的な三角関係が感じられる。家庭でも簡単に本格的なマリアージュが楽しめる。

2 ロゼ Lancers Rosé NV José Maria da Fonseca

ランサーズ　ロゼ ジョゼ・マリア・ダ・フォンセカ

ポルトガルの黒ブドウ品種のみセレクトして作られた、軽快な微発泡のロゼワイン。果実の優しい甘みがあり、中華料理やエスニック料理など、スパイシーな料理と楽しみたい。

data

- 品　種：アラゴネス、シラー トウリガナショナル、カステラオン トリンカデイラ
- 産　地：ポルトガル セトゥーバル
- 価　格：1350円
- 輸入元：木下インターナショナル

data

注文方法:WEB
URL:http://www.farmstone.com

オススメのおつまみ

ストロベリーのようなチャーミングな香り、果実味からくる優しい甘味が特徴的なワインなので、中華料理などスパイシーな料理とよく合う。麻婆豆腐やエビチリなどの辛味をワインの優しい果実味が包み込みより一層美味しく楽しめる。

1 ロゼ Miraflors Rose Jean Marc Lafage

ミラフロー ロゼ ジャン・マルク・ラファージュ

収穫後、香りを維持するため16℃の低温発酵で仕上げる、スタイリッシュなルーションロゼ。グルナッシュ・グリのフレッシュさ、ムールヴェードルのエレガントな果実感も特徴で、ホームパーティにて喜ばれる1本だ。

data

- 品　種：ムールヴェードル55% グルナッシュ・グリ45%
- 産　地：フランス ルーション
- 価　格：2480円
- 輸入元：アズマコーポレーション

data

注文方法:WEB
URL:http://azumacorp.jp

オススメのおつまみ

美しいサーモンピンクの色調、赤系ベリーやピンクペッパーの香り、伸びやかな酸味と心地よいミネラル感が特徴的なこのロゼワインには、シーフードをふんだんに入れたブイヤベースを合わせたい。トマトの酸味と同調し、シーフードからでた旨味をワインのミネラル感が引き立てる究極のマリアージュだ。

3 Ronco Nole Azienda Agricola di Lenardo

赤

ロンコ ノーレ アジェンダ アグリコーラ ディ レナルド

北イタリア、フリウリの小さなワイナリーが作る高品質・少量生産ワイン！　濃い赤色で、チェリーなどの熟した果実味が豊か。カシスジュースのようなフルーティな味わい。

data

- 品　種：メルロー主体
- 産　地：イタリア フリウリ ヴェネツィア・ジューリア
- 価　格：2100円
- 輸入元：モトックス

data

注文方法:WEB
URL:https://www.mottox.co.jp

オススメのおつまみ

デミグラスハンバーグ。メルローのまろやかさと程よい野性味がデミグラスソースとバランスよく融合し、ワインの酸味がハンバーグの旨味を引き立てる。

2 Kali Riza Kir-Yiann

赤

カリリーザ キリヤーニ

ベリーやローリエのアロマに、しっかりとした酸とタンニンのバランスが抜群にいい。樹齢60年以上のクシノマヴロを使ったワインが、この値段で飲めるのはうれしい。

data

- 品　種：クシノマヴロ100%
- 産　地：ギリシャ マケドニア
- 価　格：2700円
- 輸入元：モトックス

果実味　酸味　タンニン　バランス　ボディ

data

注文方法:WEB
URL:https://www.mottox.co.jp

オススメのおつまみ

ギリシャの代名詞とも言えるクシノマヴロには焼き鳥を合わせたい。焼いた鶏の甘みや香ばしさがワインの強い酸味を和らげ、甘辛いタレがワインのタンニンを包み込み至極のハーモニーとなる。

1 Coteaux Bourguignons Henri Felettig

赤

コトー ブルギニヨン アンリ フェレティグ

「シャンボールの中でもトップ・クラスのワイナリーに値する可能性もある」と評される要チェックの生産者が作る。果実を頬張ったようなフレッシュ感を堪能できる。

data

- 品　種：ピノノワール67%　ガメイ33%
- 産　地：フランス ブルゴーニュ
- 価　格：2700円
- 輸入元：モトックス

data

注文方法:WEB
URL:https://www.mottox.co.jp

オススメのおつまみ

もちろんお肉料理でもいいが、このワインにはカツオやマグロの漬けを合わせたい。さっぱりとした酸味、鉄分、イノシン酸を多く含むカツオやマグロにはワインのミネラル感と果実味のバランスがポイント。落ち着いた酸味と柔らかい果実味がカツオやマグロの味わいに馴染んで、より一層楽しめる。

6 Vineyard Selection Cabernet Sauvignon Kleine Zalze

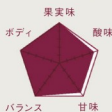
赤

ヴィンヤード・セレクション
カベルネ・ソーヴィニヨン　クライン・ザルゼ

南西向き斜面に位置し、乾燥状態に強い畑でブドウを栽培。ブラックチェリー、プラムなどの黒系果実やタバコのニュアンスがする。カマンベールのようなクリーミーで豊かな味わい。

data

- 品　種：カベルネソーヴィニヨン100%
- 産　地：南アフリカ ステレンボッシュ
- 価　格：2500円
- 輸入元：ラフィネ

data

注文方法:WEB
URL:https://www.mottox.co.jp

オススメのおつまみ

南アフリカの重厚感あるカベルネソーヴィニヨンには鴨とネギのすき焼きを合わせたい。ワインの力強いタンニンを、鴨の持つ血の味や鉄分のニュアンス、焼いたネギの香ばしさや甘みが補完的に作用する。アクセントにクレソンを入れるとほろ苦さや青い香りが調和しより一層楽しめる。

5 Crianza Jordan de Asso

赤

クリアンサ
ホルダン デ アソ

コスパのよさに重きを置くワイナリーの1本。熟したベリーに樽由来のヴァニラの香りがリッチで口当たりもよい。ラベルに描かれた「開いている眼」は「驚き」を表している。

data

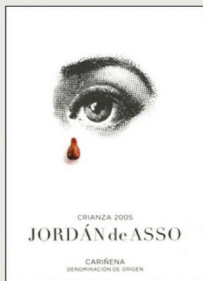
- 品　種：ガルナッチャ40%
  カリニェーナ30%
  カベルネソーヴィニヨン30%
- 産　地：スペイン カリニェーナ
- 価　格：2000円
- 輸入元：ヌーヴェル・セレクション

果実味　酸味　タンニン　バランス　ボディ

data

注文方法:WEB
URL:http://www.nouvellesselections.com

オススメのおつまみ

鰻の蒲焼。ワインの凝縮した果実味たっぷりのアロマ、しっかりとしたテクスチャーが鰻の力強い味わい、蒲焼の甘辛いタレにぴったり。ワインのスモーキーさと炭火の香りが呼応している。

4 Old Vine Zinfandel Lodi OZV

赤

オールド・ヴァイン・ジンファンデル
ロダイ オー・ジー・ヴィー

ロダイのオールド・ヴァインから生まれる典型的なジンファンデル。ラズベリーやブラックベリーのアロマにバランスのとれた酸味、ソフトで心地よいタンニンが感じられる。

data

- 品　種：ジンファンデル85%、プティット・シラー14%、メルロー1%
- 産　地：アメリカ カリフォルニア
- 価　格：2450円
- 輸入元：ワイン・イン・スタイル

data

注文方法:WEB
URL:http://www.wineinstyle.co.jp

オススメのおつまみ

ハンバーガーなどを連想してしまうがジンファンデルは中華料理とよく合う。例えば、牛肉のオイスターソース炒めだ。ワインの持つベリーをコンポートしたような凝縮した果実味とオイスターソースのやや甘めな味わいが同調し、ワインのタンニンも和らげてくれる。黒胡椒をアクセントにふるとより一層楽しめる。

3 Assyrtiko Florina Kir-Yiann

白

アシルティコ フロリナ キリヤーニ

ギリシャの代名詞とも呼べるアシルティコで作った一本。熟した柑橘やミネラル、しっかりとした酸味と後味の苦味が心地よい。キスの天ぷらに抜群に合うので、ぜひお試しを。

data

- 品　種：アシルティコ100%
- 産　地：ギリシャ マケドニア
- 価　格：2650円
- 輸入元：モトックス

果実味 / 酸味 / 甘味 / バランス / ボディ

data

注文方法:WEB
URL:https://www.mottox.co.jp

オススメのおつまみ

フレッシュレモンの香り、しっかりとした酸味、ミネラル溢れる塩味が特徴的なこのアシルティコには是非牡蠣料理を合わせたい。フレッシュオイスターにレモンを添えるイメージで。カキフライにはアシルティコのミネラル感が牡蠣と同調し、しっかりとした酸味がフライの油分を断ち心地よいマリアージュを楽しめる。

2 Menetou Salon Morogues Blanc Domaine Pellé

白

メヌトゥー・サロン モローグ
ブラン ドメーヌ・ペレ

冷涼ながらも日光に恵まれた7区画で栽培したブドウをアッサンブラージュして作る。凛とした美しい酸味とミネラルが口中を覆う。ブレのない焦点が定まった素晴らしい1本だ。

data

- 品　種：ソーヴィニヨンブラン100%
- 産　地：フランス ロワール
- 価　格：3000円
- 輸入元：木下インターナショナル

data

注文方法:WEB
URL:http://www.kinoshita-intl.co.jp

オススメのおつまみ

凛とした酸味、繊細で透明感のあるこちらのワインにはフグ刺しを。ワインの持つデリケートでピュアな酸味がフグ本来の味を邪魔せず、さらに旨味を引き立て、添えてあるネギとワインの持つハーブの香りが同調する。もちろんフグの唐揚げやフグちり鍋にも合うのでコースとしても楽しめる。

1 Flor de Verano Bodegas Tomada de Castro

白

フロール デ ヴェラーノ
ボデガス トマダ デ カストロ

ワイナリーは海からほど近い、ガリシア州リバドゥミアにボデガにある。しっかりした酸味と後味にあるミネラルがシーフードにとてもよく合い、和食全般、寿司とも相性がよい。

data

- 品　種：アルヴァリーニョ100%
- 産　地：スペイン リアスバイシャス
- 価　格：2100円
- 輸入元：アズマコーポレーション

果実味 / 酸味 / 甘味 / バランス / ボディ

data

注文方法:WEB
URL:http://azumacorp.jp

オススメのおつまみ

アルバリーニョと言えばシーフードにベストマッチするのは有名だが、ぬか漬けにも意外に合う。野菜とワインのほろ苦さが融合し、ワインのフローラルな香りが糠の香りにぶつからずサラダ感覚で楽しめる。

6 白 Vine in Flames Chardonnay Viile Budureasca

ヴァイン イン フレイム シャルドネ
ヴィル ブドゥレアスカ

国内航空会社に取り扱われるほど評価の高いワインを作り続ける。しっかりと感じる果実味を酸味が支え、熟したパイナップルのような香りにヴァニラのニュアンスがする。

data

- 品　種：シャルドネ100%
- 産　地：ルーマニア デアルマーレ
- 価　格：1500円
- 輸入元：モトックス

data
注文方法:WEB
URL:https://www.mottox.co.jp

オススメのおつまみ

柑橘やハーブの香り、樽のニュアンス、複雑味も感じられ味わいはドライとバラエティに富んでいるので、ちらし寿司にぴったり。ワインのフレッシュな酸味がホタテの甘みを引き立て、樽の香りがふくよかな穴子やサーモンのコクのある味わいと調和し、ちらし寿司全体の複雑な風味をまとめ上げる。

5 白 Sketches Riesling Tawse Winery

スケッチズ リースリング トーズ ワイナリー

カナダを代表する産地で作られた1本。手摘みで収穫したリースリングを使い、味わいはオフドライで濃厚だが爽やかな酸味。最初は冷やして、徐々に温度の変化も楽しみたい。

data

- 品　種：リースリング100%
- 産　地：カナダ
　ナイアガラ・ペニンシュラ
- 価　格：2500円
- 輸入元：Heavenly Vines

data
注文方法:WEB
URL:http://canadawine.yi.shopserve.jp

オススメのおつまみ

ほのかに甘みがあるので、スパイシーなエスニック料理と合わせたい。例えばエビの生春巻き。甘みのある柔和なワインがソースの役割をし果実味が全体をまとめ、エビや野菜の旨味が広がる。

4 白 Secateurs Chenin Blanc A.A.Badenhorst

セカトゥール・シュナン・ブラン
エー・エー・バーデンホースト

ワイナリーはシュナンブランなどをメインに、さまざまなブドウ品種をビオロジックで栽培。ハチミツ、オレンジの花など豊かなアロマを感じ、酸味は穏やかで果実味が口に広がる。

data

- 品　種：シュナンブラン100%
- 産　地：南アフリカ スワートランド
- 価　格：2300円
- 輸入元：ラフィネ

data
注文方法:WEB
URL:https://www.raffinewine.com

オススメのおつまみ

熟した果実とナッティーな香りでリッチなテイストのシュナンブランにはグラタンを。ミルキーなテイストとベシャメルソースが同調し、グラタンの焦げには樽香が憎いほどに似合う。

47都道府県 酒飲み お取り寄せの旅

同じ地域で楽しまれているお酒とおつまみは、
必然的に最高のペアリングなのではないか……
という安易な考えのもと、全国のお酒とそれにぴったりな
おつまみを調査してきました。
クラフトビールや老舗酒蔵、はたまた新進気鋭のクラフトジンまで、
各都道府県代表の美味しいものを紹介します。
教えてくれた全国の酒飲みの皆さん、ありがとうございました!

photo=Yuichi Noguchi, Shingo Kanagawa text=Nodoka Yoshida, Naoki Noguchi

食中酒として
ぴったりの
賀茂金秀!

01 北海道

醤油漬け海鮮と爽やか日本酒の出合い

二世古純米酒 × 鮭ルイベ漬

北海道民が自信をもっておすすめする最高のペアリング！ ぜひお試しあれ。

酒 二世古純米酒／二世古酒造

北海道産酒造好適米「きたしずく」を100%使用した、二世古（にせこ）酒造の香り高い一品。ニセコという地名からはスキーリゾートを連想しがちだが、近くに行った際にはぜひ二世古酒造にも足を運んで欲しい。いくらやとうもろこしなど、北海道の食材に合うしっかりかつ華やかな風味。しっかり冷やしてからいただくのが最高。

data

価格:2,561円（1,800ml）
注文方法:TEL、FAX
TEL:0136-22-1040、FAX :0136-23-2110
URL:http://nisekoshuzo.com

つまみ 鮭ルイベ漬／佐藤水産

北海道産の天然鮭といくらを「鮭醤油」が入ったタレで漬け込んだ至高の生珍味。歯ごたえのある鮭と、ぷちぷち弾けるいくらが程良く醤油に浸かっている。お酒のおつまみとしては、そのままいただくのはもちろんクリームチーズと合わせるのもおすすめ。冷凍保存のため60日程日持ちするのもうれしい。リピート必至。

data

価格:1,080円（150g×1パック）
注文方法:TEL、FAX、WEB
TEL:0120-310-041
FAX:0120-813-106
URL:https://www.sato-suisan.co.jp

02 青森県

繊細なお酒とおつまみの上品なペアリング

A-FACTORYアオモリシードル スパークリング × 手造りサバパテ・手造りイワシパテ

青森でとれる美味しいりんごをたっぷり使用！ お酒が苦手でも飲めちゃうんです。

酒 A-FACTORYアオモリシードル スパークリング（スタンダード ALC.5% ）750ml／A-FACTORY

青森の特産品であるりんごを贅沢に使用したシードル。ふじとジョナゴールドだけを厳選して使用しており、繊細な香りが味わえる。低温でじっくり発酵させており、上品な風味が特徴。スタンダードタイプの他にも、スイートやドライ、アルコールを含まないアップルソーダも展開している。乾杯におすすめしたい一品だ。

data

価格:1,672円　注文方法:WEB
URL:https://www.jre-abc.com/wp/afactory/index

つまみ 手造りサバパテ・手造りイワシパテ／Bar Saude（バール・サウーヂ）

八戸港で水揚げされたサバとイワシを使った一品。塩味が薄めの上品な味で、一緒に飲むお酒の風味を引き立ててくれる。八戸市のレストラン「Bar Saude」店主が一人で作られているため、数量に限りあり。人気のため来年度から増産予定とのこと。個包装になっていて、使い切りできるのもうれしい。

data

価格:1,000円（45g×3パック）
注文方法:TEL　TEL:0178-38-9019
URL:http://bar-saude.com/

磯の香りと日本酒で至福のひとときき

真心 × いちご煮

酒 純米大吟醸 真心 紺ラベル
磐乃井酒造

おだやかな香りが感じれら、スッキリした味わいの中にもうま味が感じられるこちらの純米大吟醸は、磐乃井酒造の純米酒の中では最高ランクの品。紺ラベルのほかにも白や紫などランクによって値段も異なり、日常使いからお祝いまで幅広く活躍する、岩手県民に愛される地酒。冷か常温でいただくのがおすすめ。

data

価格:1,925円(720ml)　注文方法:TEL、FAX、E-mail、WEB　TEL:0191-82-2100、FAX:0191-82-2101　E-mail:info@iwanoi.co.jp
URL:http://www.iwanoi.co.jp/

つまみ いちご煮
小袖屋

岩手で採れた新鮮ウニとアワビで仕立てた潮汁が缶詰になった逸品。お酒のシメにいただく温かい磯汁は至福以外のなにものでもない。磯の香りが凝縮されているので、そのまま磯汁としていただくのはもちろんパスタのスープや雑炊の素として使うこともでき、非常に優秀。常に1缶は常備しておきたい。

data

価格:1,360円円(415g×1缶)
注文方法:Web
URL:http://www.kujinokosodeya.co.jp/

04
宮城県

華やかスイーツと日本酒で

伯楽星 特別純米 × みやぎの雫

酒 伯楽星 特別純米
新澤醸造店

宮城県の老舗蔵「新澤醸造店」の逸品。繊細でありながら香り高く、食中酒として名高い。特に和食との相性が◎。爽やかだが飽きがこない落ち着いた味わいで、ついつい飲むスピードが上がる。冷蔵庫でしっかり冷やすことで、程よい酸味を味わうことができる。いくつもの賞を受賞しており、注目度が年々高まっている。

data

価格:2,750円(1800ml)
注文方法:TEL(購入方法、店舗要確認)
TEL:0229-52-3002

つまみ みやぎの雫
ささ圭

宮城名物笹かまの老舗が作る、上質な白身魚のすり身に宮城県産の野菜を練り込みふんわりとした舌触りのひと品。「北限の柚子」「仙台雪菜」「ずんだ」などの宮城県の野菜を練り込んだ生地が、チーズを包んでいる。一口サイズで食べやすく、カラフルで見た目もかわいい。個包装で真空パックになっているので、保存しやすいのもうれしい。

data

価格:1,080円(6個入)
注文方法:WEB
URL:https://shop.sasakei.co.jp

言わずと知れた秋田の銘酒を、名産品ともに

うまからまんさく × いぶりがっこ、いぶりがっこチーズキッシュ

酒 特別純米酒 うまからまんさく
日の丸醸造

日の丸醸造、辛口のスタンダード銘柄のうまからまんさく。料理と合わせるのにぴったりな「うま味のある辛口」を目指した一本。特別純米酒だが、純米吟醸の規格の精米歩合60%を超える55%まで精米している。日本酒漫画「いっぽん!!～しあわせの日本酒～」(集英社)でも登場し、話題となったお酒だ。

data

価格:2,860円(1800ml)
注文方法:WEB
URL:https://shopping.hinomaru-sake.com

つまみ いぶりがっこ／雄勝野きむらや
いぶりがっこチーズキッシュ／木村屋

秋田地大根の焚き木干し沢庵「いぶりがっこ」をはじめ、雪国の香り高い食材を伝統的な製法で作る雄勝野(おがちの)きむらや。米ぬかと塩を主体に伝承の製法で漬け上げた本品は県内外からファンが多い。一方「いぶりがっこチーズキッシュ」は、ココアタルトの中に横手市山内産いぶりがっこと漬け汁クリームを入れて焼き上げたもの。焼けたチーズと燻したがっこの香りが良く合い、漬け汁の米麹・米ぬかのうま味がおつまみとしてもぴったり。

data

(いぶりがっこ) 価格:700円(260g) 注文方法:WEB
URL:http://www.iburigakko.com/shop
(いぶりがっこチーズキッシュ) 価格:928円(6個入)
注文方法:WEB
URL:http://yokote-kimuraya.com/index.htm

いぶりがっこ　いぶりがっこチーズキッシュ

06

山形県

ジューシーなポークジャーキーと

ソレイユ・ルバン ヤマソービニオン × ポークジャーキー

酒 ソレイユ・ルバン ヤマソービニオン 庄内たがわ農業協同組合 月山山ぶどう研究所

鶴岡市・朝日地区で栽培されるヤマソービニオンを100%使用。鮮やかな色合いとヤマソービニオン特有の果実味と樽の香りが調和した辛口赤ワイン。ほのかに広がるぶどうの華やかな香りが、どんな食事とも心地良い調和を生み出す。ジューシーなポークジャーキーとやさしく絡み合う。

data
価格:2,200円(750ml)
注文方法:WEB
URL:https://www.gassan-wine.com/shop

つまみ ポークジャーキー／宮内ハム

サラミを中心に、ジャーキー、ソーセージ、ベーコンなど食肉加工製品を製造・販売する宮内ハム。こちらの山形県産豚を使用したポークジャーキーは、噛めば噛む程肉のうま味が広がる、おつまみに最適なひと品。クセになる美味しさで、ついつい手が伸びてしまいます。

data
価格:540円
注文方法:TEL
TEL:0238-47-2102

07

福島県

福島の冬の伝統料理と熱燗で

寫樂 × いかにんじん

酒 寫樂 純米吟醸 火入／宮泉銘醸

福島県産酒造好適米「夢の香」を100%使用。「純愛仕込」という酒作りの全工程に一切の妥協なく愛をそそぎ作る会津珠玉の銘酒だ。キレがよくすっきりとした印象だが、ほのかにフルーティな香りが広がるのが特徴。福島のおつまみとともに、食中酒としていただきたい一杯だ。

data
価格:1,540円(720ml)
注文方法:WEB(矢島酒店)
URL:https://www.yajima-jizake.co.jp

つまみ いかにんじん／佐久商店

福島地方一円で食べられている「いかにんじん」は、冬の伝統料理として多くの市民に愛され食べ継がれてきた、福島地方発祥の郷土料理。松前漬けのルーツとも言われ、にんじんの爽やかな食感とイカの香りがたまらなく日本酒に合う。パッケージでは、福島県出身の佐藤B作さんが太鼓判を押している。

data
価格540円
(170g、5袋以上で注文可)
注文方法:WEB
URL:http://www.sakyu-iizaka.com

08 茨城県

甘い！しょっぱい！の無限ループ

木内梅酒 × 亀印水戸納豆せんべい

酒好きの方々、この梅酒はただ甘いお酒ではない。「酒好きのための梅酒」なのだ。

酒 木内梅酒／木内酒造合資会社

190年の長い歴史をもつ木内酒造は、日本酒のほかにもビールやワインなど、様々なお酒を製造している茨城の酒蔵。その木内酒造で作られた常陸野ネストビールを蒸留してビールスピリッツにし、そこに梅の実を漬け込んだのがこの木内梅酒。梅が凝縮されたしっかりした味わいだが、しつこい甘ったるさがない逸品だ。

data
価格:1,100円（500ml）
注文方法:WEB
URL:https://kodawari.cc/ec_shop/index.php

つまみ 亀印水戸納豆せんべい／亀じるし

水戸といえば納豆をイメージする人も多いはず。亀じるしの「水戸納豆せんべい」は、パリッとした薄焼きのおせんべいに甘塩っぱいタレとフリーズドライの納豆がトッピングされた人気商品。納豆が手な方でも食べやすく、一度食べたらついつい「もう一枚！」と手を伸ばしてしまう。ほのかに香る和がらしの風味が隠し味。

data
価格:378円（11枚入）
注文方法:WEB
URL:https://kamejirushi.co.jp

09 栃木県

新・日本のテーブルワインと一緒に食べたい濃厚チーズケーキ

ディアブロッテ 01 HAL × プレミアムチーズケーキ

美味しさはもちろん、飾っておきたくなるおしゃれなボトルも嬉しい！

酒 ディアブロッテ 01 HAL／Cfa Backyard Winery

このワイナリーは栃木県足利市で60年続く、ラムネなどを製造する清涼飲料水製造会社。その工場内にあるCfa Backyard Winery（Cfa バックヤードワイナリー）で作られるのがワイン。栃木県産マスカット・ベーリーA使用の、美しい濃いピンクのドライロゼは、ダークチェリーキャンディー、ホワイトペッパーのアロマが心地良い。

data
価格:2,600円（750ml）
注文方法:WEB
URL:http://winemaker.jp

つまみ プレミアムチーズケーキ／チーズファクトリー

チーズファクトリーは、良質のナチュラルチーズと厳選された素材から作り上げた独自のレシピで、日本人の味覚に合わせブレンドしたオリジナルチーズを作るブランド。中でも人気のプレミアムチーズケーキは、クリームチーズを41％使用した濃厚なレアチーズケーキ。すっきりしたロゼに合わせると、チーズケーキの甘さがより引き立つ。

data
価格:1,080円（68g×4個入）
注文方法:WEB
URL:https://cheesefactory.jp/shopping

“罪な”ビールと合わせる真心のもつ煮込み

群馬県

クロア タブー ギルティーホワイト × もつっ子

ラベルには“危険な程の爽快感”、“罪な味わい”などの言葉が書かれている。

酒 クロア タブー ギルティーホワイト／CHROA

群馬県太田市出身のデザイナー・TATSUYA KATAOKAのプロデュースにより誕生。奇抜かつ斬新なデザインと感性のもとラインナップを増やし続けている革新的ブルワリーだ。ギルティーホワイトは、モルトの優しい甘みとモザイクホップのマンゴー、シトラス、トロピカル香が優しく香り立つ。苦みが少ないので、和食とも合わせやすい。

data
価格:3,366円（CHROA魅惑の6本SET）
注文方法:WEB
URL:http://www.chroa.jp

つまみ もつっ子／永井食堂

永井食堂のもつ煮定食は、トラックの運転手を中心にした口コミで人気に火が付き、日々行列ができる名店。冷凍のもつを一切使わず、柔らかく臭みのない国産の小腸のみを使用して、丁寧に作り上げられている。素材のうま味がたっぷり染み込んだもつ煮に、七味をたっぷりかけて、爽やかなビールと一緒に楽しみたい。

data
価格:1,070円（3個より注文可）
注文方法:WEB
URL:http://www.nagaishokudou.jp

ポテトチップス×いも焼酎の異色のコラボレーション

埼玉県

富の紅赤 × できたてポテトチップ

大人になったから焼酎を。大人になってもポテトチップスを食べたいというあなたへ。

酒 富の紅赤／釜屋

紅赤は、栽培が難しい半面、他では得難い上品な甘みと香ばしい風味を持つことから「さつま芋の女王」と呼ばれている。さつま芋紅赤100%と黄麹を使用。素材の良さを活かす為常圧蒸留をし、約1年間熟成させ、無ろ過にて仕上げる。立ち上がる爽やかな香り、余韻に残るほのかな甘味が特徴。

data
価格:1,885円（720ml）
注文方法:WEB
URL:http://shop.rikishi.co.jp

つまみ できたてポテトチップ／菊水堂

ポテトチップス好きなら知っている、菊水堂のできたてポテトチップ。塩味だけの素朴なポテトチップスだが、香ばしく、他のポテトチップスとは全然違った味わいが特徴。味の違いの秘密は鮮度。通常、スーパーなどでは製造から2週間程たった商品が店頭に並べられているが、菊水堂のポテトチップスは、製造日に発送されているのだ！

data
価格:1,800円（120g×3袋×2箱）
注文方法:WEB
URL:https://kikusui-do.jp

12 千葉県

甘しょっぱいつまみ×辛口日本酒の王道コンビ

腰古井 × ピーナッツ味噌しそ巻き

腰古井で一杯やりながら、頑張っている自分に「お疲れ様」と言ってあげてください。

酒 腰古井 純米酒／吉野酒造

千葉県勝浦で1830年から続く吉野酒造の定番純米酒。山の水源から引き入れた自然水を仕込み水として使用している。ひと口目はしっかりした印象を受けるが、クセがなくキリッとした味わいで飽きがこない。房総で獲れる海鮮にも非常に合う、地元でも愛されるお酒。房総に移住した筆者の妹の愛飲酒。

data

価格:1,430円（720ml）
注文方法:Web
URL:https://koshigoi.com

つまみ ピーナッツ味噌しそ巻き／やます

千葉の郷土料理、揚げたしその葉でピーナッツ味噌を巻いたひと口サイズのおつまみ。甘しょっぱい味噌に、千葉県産のピーナッツがふんだんに練り込まれ、パリパリのしそで巻かれており絶妙な食感。辛口のしっかりした日本酒との相性は抜群。価格もお手頃で、千葉のお土産にもおすすめ。

data

価格:540円（9個×1パック）
注文方法:WEB
URL:http://www.yamasu.com

13 東京都

西東京の銘酒と絶品かりんとうを

澤乃井 特別純米 × きんぴらごぼうかりんとう

東京の誇りとも言える「澤乃井」。キリっとした特別純米は常に家に置いておきたい。

酒 澤乃井 特別純米／小澤酒造

東京の奥座敷奥多摩で日本酒や豆腐を作っている小澤酒造。「日本酒の魅力をたくさんの人に伝えたい」という想いのもと、奥多摩の湧水によって澄んだ日本酒が作られている。小澤酒造を代表する「澤乃井」の特別純米酒は精米歩合60%、しっとりと上品で、口に広がる豊かな味わいが特徴。毎日飲む日本酒としてもぴったり。

data

価格:1,320円（720ml）
注文方法:TEL、WEB
TEL:0428-79-0135
URL:http://www.sawanoi-sake.com

つまみ きんぴらごぼうかりんとう／旭製菓

90年以上、かりんとう作りひと筋で愛され続けている旭製菓。安心安全な主原料を求め、小麦や黒糖などの産地まで頻繁に足を運ぶというこだわりよう。全国菓子大博覧会で、「名誉総裁賞」を受賞したきんぴらごぼうかりんとうは、ごぼうのチップを生地に練り込み、七味をきかせ、きんぴらごぼうの味を限りなく再現した逸品。

data

価格:463円（100g）
注文方法:TEL、WEB
TEL:0120-954-700
URL:http://www.asahi-karinto.com

14
神奈川県

スイーツと日本酒のナンバーワンマリアージュ！

熟SWE 2015 きもと仕込純米酒 × 羊羹ショコラ

酒 熟SWE 2015 きもと仕込純米酒／泉橋酒造

神奈川県海老名市にある泉橋酒造は、「酒造りは米作りから」の信念のもと、全国でも珍しい「栽培醸造蔵」として近隣地区で酒米栽培から精米・醸造まで一貫して行う。熟SWE 2015は、山田錦を伝統的な生酛製法で仕込んだ純米酒。ぬる燗にしていただけば、料理の甘みがよりしっかりと引き立つ。

data
価格:1,925円（720ml）
注文方法:WEB
URL:http://izumibashi.shop-pro.jp

日本酒と甘味なんて……と思っている方は、この組み合わせからチャレンジして欲しい。

羊羹ショコラ／ショコラトリーカルヴァ

人気のショコラトリー、ショコラトリーカルヴァで作られる羊羹ショコラは、蒸し焼きにした羊羹と、こだわりのショコラを使用したガナッシュの2層からなる、和と洋の甘みがなめらかに混ざり合うお菓子。口に入れた瞬間、羊羹の滑らかな舌触りと、チョコレートの甘い香りが広がる、なんとも幸せなひと品だ。

data
価格:2,441円
注文方法:WEB
URL:https://rondrond-calva.shop-pro.jp

15 新潟県

新潟の新定番は、洋梨の香りがさわやかなビール

エール・ド・ル・レクチェ × にしんの麹漬け

華やかな洋梨の香りで、ひと口飲むだけで心が安らぐ。幸せな晩酌ができそうだ。

(酒) エール・ド・ル・レクチェ／新潟麦酒

新潟といえば日本酒！と思いがちだが、今回はビールをご紹介。新潟麦酒の「Niigata BEER」のかわいい缶を見たことのある人は多いはずだが、この「エール・ド・ル・レクチェ」は洋梨の香りが特徴的なビール。新潟県白根の特産品の高級洋梨「ル・レクチェ」を使用しており、爽やかな甘みが◎。

data
価格:7,560円（310ml×24本）
注文方法:WEB
URL:http://niigatabeer.free.makeshop.jp/

(つまみ) にしんの麹漬け／千年こうじや

発酵文化の継承地だといわれる新潟県魚沼地方。「千年こうじや」は、その発酵文化を全国に広めるために南魚沼の清酒八海山の酒蔵「八海醸造」が立ち上げ、都内にも出店しているブランド。本製品は、身欠きにしんを特製の麹床にじっくり漬け込み。米麹の味がたっぷり染みたにしんは、日本酒はもちろんビールにもマッチ。

data
価格:864円（50g）
注文方法:WEB
URL:https://shop.sennen-koujiya.jp

16 富山県

梅の香りとクリーミーなつまみでほろ酔い

UMESKY × 棒S元祖スティックチーズ

香り高いウメスキーは、梅酒好きの方にも、ウイスキー好きの方にもおすすめだ。

(酒) UMESKY（ウメスキー）／若鶴

「梅酒？　ウイスキー？」どっちなのかと思う名前が付けられたこのお酒は、酒蔵が作ったウイスキーに、青梅をゆっくり漬け込んだもの。ほのかな梅の香りと上品な口当たりが特徴の本格派梅酒。梅酒特有の甘さはしっかりとあり、炭酸で割ってもロックでも美味しくいただける。冬が近付いてきたら、お湯割りでいただくのもおすすめ。

data
価格:1,892円（720ml）
注文方法:WEB
URL:https://www.shop-wakatsuru.jp

(つまみ) 棒S（ボウズ）元祖スティックチーズ／河内屋

パッケージがかわいいのでジャケ買い的に購入したが、味も◎。中のチーズがやわらかくクリーミーで、もっちりしたかまぼこと相性抜群。黒胡椒をかけても良さそう。パッケージはかわいいだけではなく個包装になっており保存がしやすく、そのまま食べるときにも手が汚れない包装がうれしい！　お土産にもおすすめ。

data
価格:756円（約30g×5本入り）
注文方法:WEB
URL:https://www.kamaboko.co.jp

17 石川県

かぶら寿司×純米酒のお米コンビ

AKIRA オーガニック純米 × かぶら寿司袋入り

米の栽培からこだわった、酒蔵自慢の一本。ぜひかぶら蒸しと合わせていただきたい。

(酒) AKIRA オーガニック純米／中村酒造

石川県の農家「金沢大地」で有機栽培された米を使った中村酒造の日本酒は、材料の栽培法からこだわったオーガニック日本酒。口当たりはまろやかながらも酸味がありバランスがよい。薄く黄金色に透き通り、お米の香りが広がる。ワインのようなスタイリッシュなラベルで、海外でも人気の一品。

data
価格:2,365円(720ml)
注文方法:WEB、TEL、FAX
TEL:076-248-2435　FAX:076-248-2436
URL:http://nakamura-shuzou.co.jp

(つまみ) かぶら寿し袋入り／四十萬谷本舗

四十萬谷本舗のかぶら寿しは、金沢や能登で育った「青首かぶら」を塩漬けし、脂の乗った天然の寒鰤を6カ月以上塩漬け熟成させた「熟成鰤」を挟み込み、米糀でゆっくり時間をかけて漬け込んだもの。青首かぶらの柿のような甘味、じっくり熟成させた寒鰤の上質な生ハムのような深い味わい。糀が優しく香り、絶品。

data
価格:1,728円(250g)
注文方法:WEB
URL:https://www.kabura.jp

18 福井県

ウイスキーとおあげの甘さを感じながら

サンシャイン・ウイスキー × 谷口屋のおあげ

(酒) サンシャイン・ウイスキー／若鶴酒造

三郎丸蒸留所は、文久2年(1862年)創業の若鶴酒造の敷地内にある小さな蒸留所。生産量は限られているが、伝統であるヘビーピーテッドの麦芽を用いてこだわりのウイスキー作りを行う。地元の人から愛されるサンシャイン・ウイスキーは、水割りやハイボールがおすすめ。水の硬度で、味の違いを楽しむのも良いかもしれない。

data
価格:2,970円(1,800ml)
注文方法:WEB
URL:https://www.shop-wakatsuru.jp

(つまみ) 谷口屋のおあげ／谷口屋

谷口屋は大正14年創業、福井県の油あげと豆腐の老舗。100年近く代々受け継がれてきた油あげ、表面の皮はカリッと揚がって香ばしく、サクサクカリカリとしたその食感。じんわりしみ出す一番搾りの太白胡麻油と大豆の、何とも言えないうま味が口いっぱいに広がる。じゅわっと口に広がる甘みが、ウイスキーにもぴったり。

data
価格:650円
注文方法:WEB
URL:https://www.takeda-no-age.com

酒 青煌 純米大吟醸 愛山
武の井酒造

山梨県北杜市、八ヶ岳山麓の豊かな自然に囲まれた、150年以上の歴史を誇る武の井酒造。少規模製造ながら日本酒好きの間でファンの多い青煌は、八ヶ岳の名水とバラの花酵母を使用。ジューシーで深いうま味、やさしいコクが楽しめる。武の井ブランドでは春はさくら酵母、夏はヒマワリ酵母など、季節酒も作っている。季節の変化とともにぜひ試していただきたいひと品。

data

価格:3,245円(720ml)
注文方法:WEB(尾崎商店)
URL:https://ozakishouten.com

つまみ ラムレーズンサンド
葡萄屋kofu

山梨名産の巨峰を使った濃厚なレーズンバターサンド。果肉感たっぷりの巨峰生レーズンをラム酒とぶどうの蒸留酒に漬け込み、ホワイトチョコレートを合わせたクリームと一緒に3粒はさんでいる。噛んだ瞬間に巨峰の甘みが広がり、ラムの香りが心地良い逸品。おやつとしてだけでなく、しっかりとしたうま味のある日本酒やワインと合わせるのがおすすめ。

data

価格:216円(1個)
注文方法:WEB
URL:https://budoyakofu.official.ec

澄んだ水で醸された日本酒と県産巨峰を

青煌 純米大吟醸愛山 × ラムレーズンサンド

さっぱりワインと濃厚なスイーツで
五一わいん エコノミー 赤 × 市田柿ミルフィーユ

酒 五一わいん エコノミー 赤
林農園

信州塩尻。その豊かな自然の中の、海抜700mの丘陵地帯桔梗ヶ原で1911年に開園された林農園。五一わいんエコノミーは、軽くソフトな渋みをもち、気軽に楽しめるデイリーワイン。あまりなじみがない方も多いと思うが、長野の人は「一升瓶」でワインを飲むことが多い。ぜひ地元の楽しみ方で味わって欲しい。

data

価格:1,922円(1,800ml)
注文方法:WEB
URL:http://www.goichiwine.co.jp/item

つまみ 市田柿ミルフィーユ
マツザワ

市田柿ミルフィーユは、南信州地域に江戸の時代から続く伝統的なご当地スイーツ「市田柿」を、現代風にアレンジしたとろける食感のスイーツ。干し柿の自然な甘さの中にバターの濃厚で味わい深いコク、そしてほんのりとした塩加減。スイーツとしてだけでなく、信州ワインと合わせてどうぞ。

data

価格:1,080円(100g)
注文方法:WEB
URL:http://www.matsuzawa.gr.jp/ichidagaki

爽やかで刺激的なハーモニーを
NEO SAKE LEMON × 明宝ハム

酒 NEO SAKE LEMON
蔵元林本店

新たな日本酒開発にチャレンジし続ける大正9年創業の「蔵元林本店」。彼らが送るレモンテイストのお酒は、ほのかな日本酒の旨みにフレッシュなレモンの香りと酸っぱさが絡まり軽快に飲み干せる。チーズをのせたクラッカーと合わせて爽やかな軽食を楽しめる上に、餃子のような油ものにもマッチする懐の深いお酒。

data

価格:2,200円(1800ml)
注文方法:WEB
URL:http://www.eiichi.co.jp

つまみ 明宝ハム
明宝ハム

国産豚もも肉を100%使用し、保存料・着色料・酸化防止剤の使用を控えた手作りのプレスハム（小さな肉塊を塩漬けにし、加熱処理をして作ったハム）。岐阜では一般のスーパーでも売られており、ちょっとしたぜいたく品として知られている。胡椒の風味が強くスパイスの効いた味は、爽やかなお酒にピッタリ。

data

価格:1,133円(300g)
注文方法:WEB
URL:https://www.meihoham.co.jp

思わず笑顔になるビールとローストビーフを
修善寺ヘリテッジヘレス × 思わず笑顔になるローストビーフ

酒 修善寺ヘリテッジヘレス
ベアードブルーイング

ヘレスラガーは、ドイツのバイエルン地方に長く伝わる偉大な歴史あるビールスタイル。 修善寺ヘリテッジヘレスは、のど越しが爽やかで、完璧とも言えるバランスをもったビール。ベアードビールは、ビール酵母を使用した無ろ過のビール。ビンの中で二次発酵が行われているので、やさしくグラスに注ぎたい。

data

価格:3,500円(おすすめ6本セット)
注文方法:WEB
URL:https://bairdbeer.com/ja/shop

つまみ 思わず笑顔になるローストビーフ
斉藤精肉店

静岡市の駿府城の城下町にある斉藤精肉店では、一つひとつ丁寧に熟成させたローストビーフを作っている。その名の通り、口に含むと肉の上質なうま味がいっぱいに広がって、思わずニッコリしてしまう。同じく県産のベアードビールと合わせると、いくらでもお酒が進む組み合わせになる。

data

価格:1,276円100g(300gから注文可)
注文方法:TEL
TEL:054-253-1731(10:00〜18:00)
URL:https://www.facebook.com/saitou02983

名古屋コーチンで一杯
鷹の夢 純米酒 × 三和の純鶏名古屋コーチン燻しどり

酒 鷹の夢 純米酒
山盛酒造

明治20年創業。大高の古い街並み・昔ながらのたたずまいを残す酒蔵の中で、丁寧に日本酒を作る山盛酒造。鷹の夢純米酒は食中酒として最適なお酒。精米歩合60%、米は五百万石を使用。米のうま味がしっかりと感じられ、程良い酸がきいている。燗にしていただくのがおすすめだ。

data

価格:2,310円(1,800ml)
注文方法:E-mail、FAX
E-mail:info@takanoyume.co.jp
FAX:052-621-2054

つまみ 三和の純鶏名古屋コーチン燻しどり／三和

鶏一筋100有余年の鶏肉専門店、三和が丹精込めて作る手羽煮は県内外問わず人気の逸品。料理人が若鶏の手羽先を厚釜でじっくり煮込み、とろとろ、ほろほろの食感が自慢のひと品だ。噛むたびにスモークの香りが鼻から抜け、キリっとしたうま味のある日本酒によく合う。

data

価格:5,400円　注文方法:TEL、FAX、WEB
TEL:0800-100-3030
FAX:0800-919-3030
URL:https://www.3030.co.jp

24
三重県

とにかく楽しく酔える!
20%キンミヤシャリキンパウチ × ぶり大根、良栄丸まぐろのペッパーオイル煮、良栄丸まぐろのアヒージョ

酒 20%キンミヤシャリキンパウチ
宮崎本店

酒好きなら誰もが知る「キンミヤ焼酎」。実は三重県のメーカーなのだ。こちらの商品は、一般的にお店で飲むような水割りやソーダ割りのキンミヤではなく、キンミヤをそのまま冷凍庫で凍らせて、好きな飲み物で割るスタイルで楽しむ。ホッピーや緑茶などでも。シャリキンという言葉だけで酔えそうだ。

data

価格:104円(90ml)　注文方法:WEB
URL:https://www.miyanoyuki.co.jp/ec_shop/index.php

つまみ ブリ大根、良栄丸まぐろのペッパーオイル煮、良栄丸まぐろのアヒージョ
おわせ お魚いちば おとと

三重県のおわせ お魚いちばのお料理缶詰シリーズは、小さな缶詰の中に尾鷲港で水揚げされたまぐろや自社養殖のぶりを使った本格的な料理が入った人気商品。ひとりかふたり飲みにちょうど良いサイズで、それぞれ素材の味が際立っている。かわいらしいパッケージにも注目だ。20%キンミヤシャリキンと合わせ実に楽しく酔える。

data

価格:オープン価格
注文方法:ふるさと納税などで取り扱い(要問い合わせ)
URL:http://e-ototo.jp

キムチと日本酒の発酵コンビ
山廃仕込 特別純米不老泉 × 鮭キムチ

酒 山廃仕込 特別純米 不老泉
上原酒造

うま味、甘みをかなり感じるにもかかわらず、喉をするりと通り抜けまるですいすいと飲めてしまう名品。しっかりと美味しいのに料理の邪魔をしない日本酒であり、これぞ名品という印象。山廃仕込みの不老泉だが、酵母添加を一切しない製造法で、昔ながらのうま口の風味が作られている。まずはひと口そのまま飲んでみて。

data

価格:3,575円(1,800ml)
注文方法:TEL、FAX
TEL:0740-25-2075　FAX:0740-25-5463
URL:http://furosen.com

つまみ 鮭キムチ
天平

湿度の高い滋賀県高島市は、昔から「発酵」を得意とする町。太平は、高島市で自然発酵のキムチを製造している。キムチと聞くと辛いものを想像するが、この鮭キムチは甘い。香りはしっかりありながらも、鮭の甘さで食べやすい味付けになっている。お酒との相性も抜群だが、ついついご飯も欲しくなってしまう……。

data

価格:1,000円(150g)
注文方法:WEB
URL:http://furosen.com

山椒の香りとコクのあるクラフトビールで

与謝野ハレバレゴールデンビール × じゃこ山椒

酒 与謝野ハレバレゴールデンビール
京都与謝野ホップ生産者組合

京都与謝野ホップ生産者組合が毎年作っているクラフトビール第3弾で、ホップの収穫イベントなども開催している。与謝野のホップを生かし、アメリカンウィートと呼ばれるビアスタイルで作られている。ハッキリした味と強めの香りは魚介系のつまみによくフィット。無性にビールが飲みたくなる日に。

data

価格:700円(1缶)
注文方法:TEL
TEL:090-9259-1634

つまみ じゃこ山椒
しののめ寺町

家族で経営している京じゃこのお店。状況によって様々に変わるちりめんじゃこの塩加減、乾燥の具合を厳選しつつ、長年の経験を生かして同じ味になるよう炊き上げる。強めの山椒の香りは心地よいものの、しょっぱすぎるという程ではなく、そのままでもどんどん箸が進む。

data

価格:670円(50g)
注文方法:WEB
URL:https://www.kyoto-jako.jp

やや辛口で濃醇な原酒は、大阪ド定番のシュウマイで

緑一原酒 特別本醸造 × 焼売

酒 緑一原酒 特別本醸造
吉田酒造

元禄十年に加茂屋平兵衛が創業、300年以上の歴史をもつ吉田酒造。「緑一」は知る人ぞ知る大阪・池田の銘酒だ。やや辛口で濃醇な味わいの「緑一 原酒」は、アルコール度数が19度以上20度未満と高めのため、燗よりも冷酒やロックでいただくのがよい。かぼすなどを垂らしても◎。

data

価格:1390円(720ml)
注文方法:TEL、FAX
TEL:072-751-2063　FAX:072-753-8881
URL:http://www.midori-1.jp

つまみ 焼売
551蓬莱

1個あたりのサイズが大きく、ボリュームもたっぷりの「豚まん」に並ぶ551蓬莱の定番商品。具材は豚肉と玉ねぎのみのシンプルなシュウマイだが、レンジで温めるだけで肉汁がジュワー。公式サイトには電子レンジで豚まんを美味しく調理する方法が載っているので、こちらも参考にしてみて。

data

価格:700円(10個)
注文方法:TEL、FAX、WEB
TEL:0120-047-551　FAX:06-6567-5510
URL:https://shop-551horai.co.jp/shop/c/c/

これぞ王道！日本酒とのペアリング

奥丹波 純米吟醸 ×
明石だこのやわらか旨炊き、神戸牛のしぐれ煮

酒 奥丹波 純米吟醸
山名酒造

兵庫県丹波市の山名酒造は、1716年創業という老舗酒蔵。明利小川酵母が育む清々しい吟醸香と、低温発酵による滑らかな口当たり。純米吟醸酒は、のど越しも爽やかにキレがある端正な味わいが特徴だ。海鮮や肉など、しっかりとした味のものをアテにして楽しんでいただきたい。

data

価格:1,650円(720ml)
注文方法:WEB
URL:http://okutamba.shop-pro.jp

つまみ 明石だこのやわらか旨炊き(上)、神戸牛のしぐれ煮(下)／伍魚福

兵庫の銘産品「明石だこ」を使った人気商品。明石だこの特徴であるプリッとした弾力と甘みがたまらない絶品。もうひとつのおつまみは同じく伍魚福より、伍魚福は珍味ひと筋60年のメーカー。牛肉のしぐれ煮は、甘辛くジューシーで、食欲そそられる山椒の香りがたまらないひと品。

data

価格:1,280円(上)、800円(下)
注文方法:WEB
URL:https://gogyofuku.com

酒 たる酒 かおりすぎます
北岡本店

奈良県南部、吉野熊野国立公園の入り口、ひと目千本と詠まれた桜の名所「吉野」に建つ酒蔵、北岡本店。すっきりしたうま味が特徴のやたがらすを中心に、奈良県内外で親しまれている酒蔵だ。かおりすぎますは、奈良県吉野が世界に誇る高級ブランド杉「吉野杉」の枡もセットで楽しめるお酒。吉野杉の香りを楽しみながら嗜む最高の時間が味わえる。

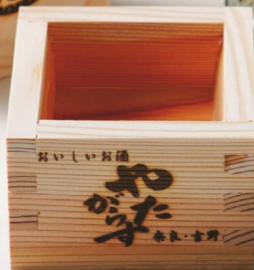
data

価格:2,420円（500ml）
注文方法:WEB
URL:https://www.kitaoka-honten.com

つまみ たまり漬クリームチーズ
三原食品

「和食をより美味しく、手軽に」というコンセプトのもと、珍味や海鮮などを作る三原食品。中でも人気なのが、このたまり漬クリームチーズだ。たまり醤油のコクが広がる濃厚おつまみクリームチーズはお酒にぴったり。荒節から丁寧に取った出汁の香りが風味を一層引き立てている。

data

価格:550円
注文方法:WEB
URL:https://miharakk.thebase.in

特別な日にいただきたい お酒とおつまみ

たる酒 かおりすぎます × たまり漬クリームチーズ

ついつい酒が進む、IPAと絶品しらす

平和クラフトIPA × 釜揚げしらす

酒 平和クラフトIPA
平和酒造

日本酒業界を牽引する和歌山県の風雲児、「紀土 KID」の蔵元・平和酒造が新たにクラフトビールのレーベルを立ち上げた。それが平和クラフトだ。中でもホップをしっかりと効かせたIPA（インディアンペールエール）がおすすめ。壮快なのど越しが楽しめるので、ぜひキンキンに冷やしていただこう。

data

価格:396円（330ml）
注文方法:WEB（蔵元特約店KISSYO）
URL:https://jizake-ya.shop-pro.jp

つまみ 釜揚げしらす
カネナカ商店 しらすのなかむら

和歌山の海でたった今獲れたしらすを、程良い塩加減、昔ながらの釜で炊き上げた人気のひと品。ふっくらとしてやわらかく、釜揚げならではのぷりぷり感が楽しめる。釜揚げしらすは鮮度が命。新鮮だからこその美味しさを、ぜひお取り寄せで実感していただきたい。

data

価格:1,550円（500g、木箱入り）
注文方法:TEL、FAX、WEB
TEL:073-455-0133　FAX:073-455-0165
URL:http://www.shirasu-naka.com/index.html

パワー系日本酒と繊細ちくわの出会い

純米吟醸「伝承強力」× 豆腐竹輪

酒 純米吟醸「伝承強力」
山根酒造場

鳥取でのみ栽培される酒造好適米「強力（ごうりき）」を使った純米吟醸「伝承強力」。「強力」のラベルが印象深い。強力米由来のどっしりした印象が特徴で、口に含むと強力米の独特の香りが広がる。特有の酸味がありながらも、食中酒として楽しむことができる。しっかり味のおつまみや、魚料理にもよく合う。

data

価格:1,760円（720ml）
注文方法:WEB
URL:http://hiokizakura.jp

つまみ 豆腐竹輪・蒸し
ちむら

鳥取県産大豆を使用した木綿豆腐を70%、白身魚30%で作られた優しい味のちくわ。化学調味料や保存料は使用せず、昆布やカツオ、椎茸などの天然素材エキスを使用し、素材本来の旨みが生かされている。そのままでもちろん美味しいが、お酒のつまみとして味噌や明太子、生姜醤油と合わせても美味しい。

data

価格:270円（1本）
注文方法:WEB
URL:http://www.toufuchikuwa-shop.com

ピリ辛かまぼこと風味ある冷酒の交互無限地獄。

死神 × 赤てん

酒 死神／加茂福酒造

おどろおどろしい字体で「死神」の2文字のみのシンプルなラベルが目を引く。名前の由来は落語の演目からきているのだとか。色は透明ではなく琥珀色で、独特な風味と香りがあり、好みは分かれそう。ぬる燗や熱燗などにしても風味の変化が楽しめる。HPも独特なので必見。かなり読みごたえがある。酒蔵も訪れてみたい。

data

価格:1,664円（720ml）
注文方法:E-MAIL
URL:sake@kamofuku.co.jp

つまみ 赤てん／江木蒲鉾店

タラを原料としたすり身をパン粉で包んで揚げたサクサクの食感が人気。スーパーでも売られているため、お土産としてはもちろん、地元の人からも酒のつまみとして親しまれている。とうがらしが練り込まれているため、かまぼこはピンク色をしており、ピリッとした風味はお酒が無限に進む。トースターでこんがり焼くとさらに美味しい。

data

価格:2,496円（5枚入り×4袋）
注文方法:TEL、FAX、WEB
TEL:0855-22-1538　FAX:0855-23-1538
URL:https://www.47club.jp/35M-000071ycx/goods/detail/10023636

33 岡山県

果肉が溶け込んだ果実酒+噛み応えのあるたこで、ジューシーな飲み会を

甘熟とろける清水白桃酒 × 味つけやわらかい真だこ

酒 甘熟とろける清水白桃酒
室町酒造

1688年から続く岡山で最も古い蔵・室町酒造。岡山県赤磐産の完熟清水白桃を100%使用し、丁寧に皮を剥いて焼酎に漬け込んだ果実酒。果肉が溶け込んだネクターのような甘い香りとジューシーな美味しさを、ロックやストレートで楽しんで。一つひとつの工程が手作業のため、数には限りがある。

data

価格:1,254円(300ml)
注文方法:WEB
URL:http://sakuramuromachi.co.jp

つまみ 味つけやわらか真だこ
信和

下津井漁港近くで、昔ながらの廻船問屋の建物をできるだけ当時に近いかたちで復元した「むかし下津井回船問屋」。潮流の早い下津井沖で育った真だこは足が短く太く、甘さがあるのが特徴。食感を残しながらも柔らかく、一口サイズに加工してあり食べやすい。噛めば噛むほど味が深まる。絶品。

data

価格:1,080円(70g)
注文方法:WEB
URL:https://www.shimotsui-tako.net

34 広島県

家でしっぽり飲みたい時に

賀茂金秀 特別純米13 × 広島菜

酒 賀茂金秀 特別純米13
金光酒造

一般的な日本酒の度数は15～16度と言われている。こちらの賀茂金秀 特別純米13は13度と少し低め。さらにこれは原酒、つまり加水せずに低アルコールの日本酒を作っているのだ。その技術は非常に高く、しかも味が抜群で、果実のようなジューシーな香りとふくよかな甘みに驚く。常識を覆す日本酒なのだ。

data

価格:1,540円(720ml)
注文方法:WEB(佐野屋)
URL:https://www.jizake.com/fs/sanoya/c/kamokin

つまみ 広島菜 浅漬・本漬お試しセット
広島菜漬 ねこしま

広島菜は信州の野沢菜・九州の高菜と合わせて「日本三大漬菜」と呼ばれる野菜。ねこしまでは、契約農家の広島菜にこだわり、土作り・苗作りから携わっている。合成保存料・着色料を一切使用していないこちらの商品は、爽やかさの中に野菜のうま味がぎっしり詰まったひと品。ごまや鷹の爪と和えていただくのも◎。

data

価格:1,296円
注文方法:WEB
URL:https://www.nekoshima.jp

35 山口県

シュワシュワ日本酒とふぐのハーモニー

発砲純米酒 ねね × ふぐみりん干

山口の絶品日本酒と、ふぐみりん干の贅沢な味わいで幸せな晩酌を楽しもう。

酒 発泡純米酒 ねね/酒井酒造

瀬戸内海の魚介類、錦川の鮎、中国山地の山の幸等、美味しい食材にあふれる山口県岩国市。これらが育まれる風土の中でこだわりのお酒をつくりつづける酒井酒造の人気商品『発泡純米酒 ねね』。瓶内発酵による自然な炭酸ガスを封じ込めた優しい発泡感が特徴で、ほのかに甘く、上品な後味が特徴。おためしあれ。

data

価格:803円
注文方法:TEL、FAX、WEB
TEL:0827-21-2217
FAX:0827-21-5372
URL:https://shop.gokyo-sake.co.jp/

つまみ ふぐみりん干/魚重

様々なみりん漬けのお魚はあれど、ふぐのみりん漬けは山口県ならでは。ふぐの専門店である魚重が作るふぐみりん干は、地元下関の老舗醤油会社謹製のみりんダレを、独自の手法で時間をかけてふぐに染み込ませている。じっくりと焼いていくと、甘く香ばしい香りが漂い、体内の食欲・飲酒のスイッチが自動的に起動するのを感じるだろう。

data

価格:830円(7枚入り)
注文方法:TEL、FAX
TEL:083-229-4129
FAX:083-229-2934

36

徳島県

すだちが香るフレッシュなジンに、ピリ辛のカツで豪快に！

AWA GIN × フィッシュカツ

酒 AWA GIN／日新酒類

徳島の素材を中心に、国産原料100％で作られた「純国産クラフトジン」。徳島県産の山田錦から丁寧に醸したもろみを、複数の蒸留器で丁寧に蒸留することで複雑な香味を実現。さらにすだちと木頭ゆずのピール、阿波晩茶、山椒なども加えているので、ソーダ割にすればフレッシュなすだちの香りを楽しめる。

data

価格:5,679円（720ml）
注文方法:WEB
URL:http://www.nissin-shurui.co.jp/awagin.html

つまみ フィッシュカツ／○産蒲鉾

TV番組で紹介され話題になった、徳島のソウルフード。魚のすり身にちょっと辛いカレー風味を足して、パン粉をまぶして揚げている。カリカリな衣がビールに合うのはもちろん、少しすだちをかけても良し。常備しておけば献立のプラス1品や子どものおやつ、お酒の肴など色んな用途に使える。ハマった人は、30枚入りの詰め合わせセットをぜひ。

data

価格:232円（2枚）
注文方法:WEB
URL:https://www.rakuten.ne.jp/gold/03kamaboko

37 香川県

辛口日本酒とシンプルなスナック、香川の伝統をセットで

いのくまさんの猫ラベルシリーズ × あげぴっぴ 塩味

㊇ いのくまさんの猫ラベルシリーズ／西野金陵

香川で脈々と受け継がれてきた伝統的な日本酒・金陵。王道のしっかりした辛口の飲み心地で、何にでも合うため、食中酒にも最適。このラベルは、故郷の香川では「いのくまさん」として親しまれ、三越包装紙のデザインなどで有名な画家・猪熊弦一郎のスケッチ画を採用。贈り物にすれば、きっと喜ばれるはず。

data
価格:(右上から時計まわり)(特別純米)583円、(純米吟醸)660円、(カップ)363円、(本醸造)517円　注文方法:WEB
URL:https://www.nishino-kinryo.co.jp

美味しいお菓子は手が止まらなくなり、永遠に食べ続けちゃいますよね……。

あげぴっぴ塩味／めりけんや

香川名物、腰のある本場さぬきうどんを揚げたお菓子。サクサクとした食感と素朴な塩味はタイミングを気にせず食べることができ、酒のつまみにはもちろん、子どものお菓子としても喜ばれる。かりんとうのような食べ心地の粉糖をまぶした「甘味」はお茶うけにも。

data
価格:400円(1個)
注文方法:WEB
URL:https://www.merikenya.com

38 愛媛県

爽やかな微炭酸と甘辛煮干しで一杯。

初雪盃 特別純米 × 味付け食べる煮干し

㊇ 初雪盃 特別純米／協和酒造

昔ながらの槽しぼりや袋しぼりにこだわり酒造りをおこなっている協和酒造。その酒蔵のつくる『初雪盃 特別純米』は、愛媛県でのみ栽培される「松山三井」を使用。時間と手間がかけられてきた奥行きのある味わいで、旨味がありながらもやわらかくやさしい印象が特徴。これからの季節、家に常備しておきたいひと品。

data
価格:1400円(2020年1月〜)
注文方法:WEB
URL:https://hatsuyukihai.theshop.jp/

愛媛県産の米を使用し、丁寧に作られたお酒。酒好きならば、絶対に飲んでほしい。

味付け食べる煮干し／オカベ

無限に手がとまらなくなってしまう系おつまみ。しかも、しょっぱすぎず薄味すぎず、少し甘辛い味付け煮干しは、カルシウムも摂れてローカロリーなので、深夜のおつまみとして罪悪感も少ないのがうれしい……！　瀬戸内海産の良質な片口いわしを使用し、化学調味料などは一切使っていないので、安心していただける。

data
価格:270円(55g)
注文方法:WEB(伊予乃国)
URL:https://www.chinmi-ehime.jp

酒 こめホワイトエール
TOSACO

高知県土佐山田産のクラフトビールで、「味も口当たりも繊細なジャパニーズホワイトエール」として設計されている。小麦モルトに精米したての高知県産のお米と、清流仁淀川のほとりで育った山椒を使用。すっきりした上品な甘みと酸味は、山菜の天ぷらや豆腐などの繊細な味の和食、カルパッチョなどの魚料理にピッタリ。普段ビールを飲まない人でも飲みやすい。

data

価格:550円(330ml)
注文方法:WEB
URL:https://tosaco.theshop.jp/

つまみ たべてみそ！ 甘みそ
浜吉ヤ

太平洋で獲れたトロ鰹に独自製法の味噌をつけて煮込んだ「鰹の角煮」。そのまま食べてもOKだが、レンジで温めてごはんと組み合わせるだけで独特な味の丼に。鰹の肉感に味噌がしっかり絡み合い、調味料なしでどんどん食べられる。スタンダードな生みそに加えて、ニンニクみそ、生姜みそ、ゆず、唐辛子みそもラインナップ。

data

価格:411円(140g)
注文方法:WEB
URL:https://hamayoshiya.com

39 高知県

すっきりしたホワイトエールに、鰹×味噌の意外なコンビ

こめホワイトエール × たべてみそ！ 甘みそ

梅酒のソーダ割で一杯やりたい日に

小倉の梅酒 三岳梅林 × 黄金鶏皮揚げ

酒 小倉の梅酒
無法松酒造

明治10年、平尾台のふもと・企救郡東谷村で創業。紫川の支流・東谷川の上流にあたり、豊かな自然環境の中、伝統の技で酒作りを続ける。小倉の梅酒 三岳梅林は、蔵自慢の粕取焼酎と、北九州の梅の名所、三岳梅林、合馬（おうま）の梅の甘さ控えめな優しい味わい。ソーダ割がおすすめ。

data

価格:1,260円（500ml）
注文方法:E-mail
E-mail:muhomatsu@ntf.ne.jp

つまみ 黄金鶏皮揚げ
辛子明太子のまるいち 九州丸一食品

揚げたてのようなサクサク感とジューシーなうま味が特徴の鶏の皮揚げ。カラリと揚げた国産の鶏皮に程よい塩味がクセになる。噛むほどに鶏皮のうま味が口の中に広がり、ついついお酒がとまらなくなる味わい。「九州福岡おみやげグランプリ」で賞を取る実力派のおつまみだ。

data

価格:480円（50g）
注文方法:WEB
URL:http://www.k-maruichi.co.jp/shop

41 佐賀県

日本酒と酒粕は必然的にベストマッチ

地酒 天山（特別純米酒原酒）× クリームチーズの大吟醸粕漬 柚子胡椒

酒 地酒 天山（特別純米酒原酒）
天山酒造

佐賀の酒米を60％まで磨き上げ、蛍の名水天山山系の伏流水で仕込んだ特別純米酒。濃醇で甘みがあり、リッチな味わい。濃い味のおつまみを合わせたい。NYをはじめ海外でも人気の純米原酒は、竹の皮を一本ずつ手巻きした独特なパッケージでお土産に◎。

data

価格:2,200円（720ml）
注文方法:TEL、FAX、E-MAIL
TEL:0952-73-3141　FAX:0952-72-7695
E-mail:info@tenzan.co.jp
URL:http://www.tenzan.co.jp

つまみ クリームチーズの大吟醸粕漬 柚子胡椒
玄海漬

創業100年以上の粕漬け専門店・玄海漬。クリームチーズの味噌漬けなどの商品が出回る中で、粕漬けは珍しく、目を引く。オーストラリア産のクリームチーズに、玄海漬本舗こだわりの大吟醸粕の上品な香りが絶妙。ゆず胡椒がきいており、フルーティな日本酒や白ワインはもちろん、キリッとした日本酒とも相性抜群。

data

価格:649円（60g 箱入り）
注文方法:WEB、TEL、FAX
TEL:0120-73-3804　FAX:0120-094-752
URL:https://genkaizuke.co.jp

平戸名物のあごを、甘めのざぼん酒ロックと一緒に

長崎はいからさん ざぼん酒 × そのまま食べるあご

酒 長崎はいからさん ざぼん酒
潜龍酒造

長崎のざぼんがもつ甘みを、存分に引き出した果実酒。酸っぱさはほとんどなく、柑橘系の果実酒が苦手な人でも飲みやすい。食事と一緒に飲むならオンザロックやソーダで少し甘さを抑えて、食後ならデザート代わりにそのままでフルーティな甘さを満喫するのがおすすめ。パーティドリンクとして重宝しそう。

data

価格:1,100円（500ml）
注文方法:WEB
URL:https://www.sake-honjin.com

つまみ そのまま食べるあご
海産物のわたなべ

長崎・平戸で水揚げされた新鮮なあごを、頭と内臓を取り除いて骨ごとじっくり焼き上げた。少々硬い身は食べごたえ十分。噛む程に味が出るので、歯ごたえを楽しみながら食べたい。味のバリエーションは、塩味とみりん味と明太味。もちろん、どちらもビールや日本酒のアテにしたい。

data

価格:600円（50g）
注文方法:WEB
URL:http://www.meritbank.net/kaisanbutsu-watanabe

43 熊本県

澄んだ焼酎に、スパイスのきいたピリ辛れんこんチップスを

川辺 × れんこんチップス からしれんこん味

爽やかなうま味が特徴の米焼酎。自分に合う割り方を見つけたいですね。

酒 川辺／繊月酒造

国交省の全国水質調査で13年連続で日本一に選ばれた川辺川の伏流水と、その水で育った球磨郡相良村産米「ひのひかり」で仕込んだ純米焼酎。澄んだ上品な味わいとその中にほのかに漂うフレッシュな香りは、クセが強くないので誰にでもすすめやすい。口当たりもよくいくらでも口に運べるため、飲みすぎに注意。

data
価格:1,690円(720ml)
注文方法:WEB
URL:https://shop.sengetsu.co.jp/index.php

つまみ れんこんチップス からしれんこん味／高見商店

400年以上の歴史をもつからし蓮根は、熊本に多く生育し栄養価が高い蓮根を藩主に食べさせるために作られたのが起源だという。そんなからし蓮根を手がけるお店が作ったれんこんチップスは、蓮根を米油で素揚げし、オリジナルのスパイスをプラス。パリパリの食感に、スパイスの辛さが程よい刺激。あっさりしたお酒に合わせて。

data
価格:324円(20g)
注文方法:WEB
URL:https://www.karasirenkon.com

44 大分県

醤油・にんにくで仕立てた鶏肉と絶品焼酎で

十王 × とり天王

酒 十王／みろく酒造

町の活性化策として2006年に生まれた気鋭の蔵元・みろく酒造。「村おこし焼酎 十王」は、彼らが初めて醸した焼酎。通常よりやや油分を残すことで、ガツンとクセの強い独特の味わいを生み出している。秘伝のタレのように原酒を継ぎ足しているので、古酒と新酒が少しずつブレンドされた深みも特徴。

data
価格:2,221円(1800ml)
注文方法:WEB
URL:http://www.kdt.ne.jp/miroku

つまみ とり天王／東洋軒

国産鶏のもも肉を特製醤油やにんにく、ごま油などに合わせ、新鮮な卵で仕上げた一品。醤油がしっかり絡まったお肉の美味しさが出ており、そのまま食べても酢醤油でざっと調理しても美味しい。疲れた日にビールと一緒に食べたい。昆布の一番出汁に香り高いゆずを合わせた「ゆずとり天王」も。

data
価格:1,080円(350g)
注文方法:WEB
URL:https://www.toyoken-beppu.co.jp/shop/

王道のそば焼酎を、スナックで

雲海 × 和風ごぼち

どんな料理にも合うそば焼酎の定番はこれだ！　爽快な味で毎日でも飲みたいお酒だ。

酒 雲海／雲海酒造

40年以上の歴史をもつ、そば焼酎の大定番。厳選されたそばと九州山地の清冽な水で丁寧に仕込むことで、すっきりとした甘さと爽やかな香りに。手ごろな値段も相まって、多くの人に親しまれてきた。その名は、国見ヶ丘から五ヶ瀬方面に広がり、今にも神様の声が聞こえてきそうな絶景に由来している。

data

価格:1,323円（900ml）
注文方法:WEB
URL:http://www.unkai.co.jp

つまみ 和風ごぼち／デイリーマーム

国産100％のごぼうをスライスして、そのまま素揚げに。こだわりの和風出汁がきいた醤油でトッピングしており、香ばしい風味をちょっと硬めな食感で楽しめる。着色料や保存料は不使用。香ばしい風味はおやつやおつまみだけでなく、料理のトッピングにも使える。青のり味もあるので、お好みで選んで。

data

価格:432円（32g）
注文方法:WEB
URL:https://dailymarm.com

46
鹿児島県

今夜の晩酌は、黒糖たっぷりのそら豆と

稲乃露 × 黒糖そら豆

酒 稲乃露 沖永良部酒造

米こうじと甘みのサトウキビから取れた黒糖をふんだんに使って作られた黒糖焼酎。適度な甘さと香りの豊かさとまろやかな味わい、さらに長い余韻が特徴だ。焼酎：水を6：4あるいは5：5のお湯割りや水割りにして、やわらかな香味を楽しみたい。血液をサラサラにする働きもあるので、料理酒として普段使いにも◎。

data

価格:1,420円（900ml）
注文方法:WEB
URL:http://www.erabu.net/hanarenbo

つまみ 黒糖そら豆 とわや

カリカリサクサクしたそら豆の香ばしさと、黒糖の甘みが魅力の鹿児島ならではのお菓子。甘さは意外と抑えめで上品な味に仕上がっているので、おつまみへの適性が高い。パッケージは化粧袋のため保存しやすく、好きな量だけ食べて保存しておけるのもうれしい。たくさん食べたい人には、カップ型のパッケージも。

data

価格:345円（90g）
注文方法:WEB
URL:https://www.towaya.jp

沖縄の香り漂うクラフトジンに、地元で人気のピリ辛ソーセージ

まさひろOKINAWAGIN × ポルトギューソーセージ

酒 まさひろOKINAWAGIN まさひろ酒造

沖縄の伝統的蒸留酒「琉球泡盛」を130年以上作ってきたまさひろ酒造のクラフトジン。風味のもととなるジュニパーベリーと、それを引き立てるシークヮーサーを、泡盛の蔵元ならではの単式蒸留機2機で製法で仕上げている。ジンなのに沖縄の香りがしっかりという新しい感覚。ロックで飲むのがおすすめ。

data

価格:3,300円（700ml）
注文方法:WEB
URL:https://awamoriweb.ti-da.net

つまみ ポルトギューソーセージ オキハム

TV番組で沖縄出身の芸人がオススメしたこともある、人気のソーセージ。独自に配合したスパイスが入っているのが特徴で、他のソーセージでは味わえない深みのある辛さを味わえる。そのまま食べてもいいし、ピザのトッピングにも最適。ビールに合うのはもちろん、ジンなどのスッキリしたお酒のおともにもぜひ。

data

価格:430円（97g×2パック）
注文方法:WEB
URL:https://okiham.shop-pro.jp/

実はおかきが
大好きなんです

辛酸なめ子の
大おかき会議

With 八海山本みりん

おかきが大好きで、日々美味しいおかきを
探し続けているというなめ子さん。
おかきの原料である"もち米"をキーワードに、
本みりんとのペアリングを楽しみます。

text & illustrations=Nameko Shinsan photo=Yuichi Noguchi

辛酸なめ子
漫画家、コラムニスト。東京都生まれ、埼玉県育ち。『辛酸なめ子と寺井広樹の「あの世の歩き方」』（マキノ出版）、『辛酸なめ子の現代社会学』（幻冬舎）、『女子校育ち』（筑摩書房）など著書多数。

最高のおかきを探し求めて

日本人の主食、米を一種の保存食のような形にしつつ、嗜好品としての美味しさを兼ね備えているのがおかき。そんなおかきが大好きで、日々美味しいおかきを探し求めたり、取り寄せたりしています。ちなみに、原料がうるち米のものが「煎餅」、もち米のものが「おかき」。もち米が原料でも、小さいものを「あられ」と言うそうです。おかきは、ちょうどいい一口サイズだったりして食べやすく、特に女性に人気です。

「お酒とつまみのお取り寄せ」ということで、今回は新潟県南魚沼で出合った八海山の「本みりん」と、各地で集めたおかきとのマリアージュを試させていただきました。おかきは圧倒的に米どころ新潟が多く、それぞれ個性的でクオリティも高かったです。おかきも本みりんも、両方原料がもち米なので相性が良いのは当たり前だと気付かされました。おかきとみりんはソウルメイトと言ってもいいかもしれません。最高の組み合わせのお酒とおつまみで、気持ちが明るくなってポジティブに酔えそうです。

源為朝 玉ねぎ煎

製造元 ／ 一心堂本舗

なめ子'S コメント

ややカールした薄めのおかきに、絶対美味しい感が漂っています。酒粕が香る上品な薄味で一気に一袋いけそうです。おかき会議では、全会一致でお酒に合うおかき認定されました。

data

価格:380円　注文方法:WEB
URL:https://www.isshin-do.co.jp/tamanegi.html

おかき会議でも大人気でした!

❶うず汐 ❷酒粕揚げもち ❸わさび餅

製造元 ／ 千年こうじや

酒蔵の作るおかき……!

data

価格:385円　注文方法:WEB
URL:http://shop.sennen-koujiya.jp

❸ なめ子'S コメント

鼻に抜けるわさびの香り。しっかり辛味もあって子どもだましではない大人のわさび味です。みりんの炭酸割りと相性良いです。

❷ なめ子'S コメント

ややカールした薄めのおかきに、絶対おいしい感が漂っています。酒粕が香る上品な薄味で一気に一袋行けそうです。

❶ なめ子'S コメント

濃いめの醤油味で、冷たく冷えたみりんとの相性も良いです。海苔がパリッとしています。素材の良さが凝縮しているようです。

おかきと一緒に飲んだお酒は 八海山の「本みりん」!

本みりん 三年熟成品 麹の蜜　八海山

本格米焼酎を用い3カ月以上ゆっくり糖化させ、3年熟成させた深いコクとまろやかな甘みが特徴。実は江戸時代から飲料としても楽しまれてたという本みりん。ロックやソーダ割でも◎

華麗満月
製造元 ／播磨屋本店

data
価格:648円（1枚×12袋入）
注文方法:WEB
URL:https://www.harimayahonten.co.jp/shop/okaki/karei.php

なめ子's コメント

話題のおかきメーカー播磨屋本店さんのラインナップの中でもおすすめのひと品。カレーの味がサクサクのおかきに染み込んでいます。何個でも食べられ、忙しい日の食事代わりにも。

新島八重 南瓜かき餅
製造元 ／ 一心堂本舗

data
価格:380円　注文方法:WEB
URL:https://www.isshin-do.co.jp/rojo.html

なめ子's コメント

玉ねぎ煎と同じメーカーでパッケージも高級感が漂い、凝っています。中身も裏切らない美味しさ。サクッとしながらも甘じょっぱいパウダーが舌を多幸感で包みます。

飛んでる埼玉
製造元 ／ 山香煎餅本舗

なめ子's コメント

軽い食感で名前通り飛んでいきそうな味。たまり醤油の味わいが良い感じです。パッケージもおしゃれでダサいたまのイメージを払拭しそうです。

data
価格:411円　注文方法:WEB
URL:http://www.yamakosenbei.co.jp

徳用あまから江戸揚げ チャック袋
製造元 ／ 浪花屋製菓

なめ子's コメント

甘辛で、やや甘めよりのテイスト。おかきとクッキーの間で揺れる女心を満たしてくれて、満足感も高いです。

data
価格:3,090円10袋入り　注文方法:WEB
URL:https://www.naniwayaseika.co.jp/shop

やわらか揚げ餅 うす塩味
製造元 ／ 雪国あられ

なめ子's コメント

最初薄味と思わせて、あとからどんどん塩味が強くなってくる味変を楽しむことができます。軽い食感でサクッとしてます。

data
価格:378円　注文方法:WEB
URL:https://www.isshin-do.co.jp/tamanegi.html

ネギバカ

製造元 ／ 餅工房

なめ子'sコメント

脱力感漂うパッケージですが、食べてみるとあなどれない味。ネギの香りが立っています。価格も安くてコスパが高いおかきです。

data

価格:108円
注文方法:WEB
URL:http://www.mochikoubou.jp/shop

data

価格:378円（バジルモッツァレラチーズ）、324円（カマンベールチーズおかき）　注文方法:WEB
URL:https://www.sakura-do.jp/list

❶バジルモッツァレラチーズ ❷カマンベールチーズおかき

製造元 ／ さくら堂

なめ子'sコメント

❶想像以上に硬くて歯ごたえが。硬派なおかきは味もしっかりついています。味のハーモニーが舌で奏でられます。

なめ子'sコメント

❷シンプルなカマンベールチーズ本来の味に癒やされます。みりんの牛乳割りとのペアリングではチーズの濃厚さがアップしました。

かきの種

製造元 ／加藤製菓

なめ子'sコメント

かきの種も原材料はもち米。加藤製菓さんの王道・かきの種は、ピリリとした辛さとしっかりとした歯ごたえが楽しい。

data

価格:1000円（贅沢ナッツと柿の種食べくらべセット）
注文方法:WEB
URL:https://www.rakuten.co.jp/katoseika

越のくちどけ餅 黒こしょう味
製造元 ／竹内製菓

なめ子'sコメント

歯ごたえがあって、黒こしょうのテイストがガツンときます。機械的に口に入れるのではなく、1個1個向き合いたい味です。

data

価格:324円　注文方法:WEB
URL:http://takeuchiseika.ocnk.net

❶えりも昆布 ❷増毛甘エビ ❸函館いか
製造元 ／ 北菓楼

data

価格:440円
注文方法:WEB、TEL
URL:https://www.kitakaro.com
TEL:0120-893925

なめ子'sコメント

❶磯の香りが感じられ、日本人としては心が落ち着く昆布味。昆布を干したり手間ひまかかっていそうです。

❷「増毛産の甘エビ」が入ってほのかに赤みを帯びたおかき。素材にお金がかかっている感じで贅沢です。若干歯に粘着するシリーズ。

❸イカエキスを濃厚に感じます。北海道の海の幸に思いを馳せたくなる味。歯ごたえもあって、固めのおかきは顎を鍛えてくれます

マヨネーズおかき
製造元 ／ 加藤製菓

なめ子'sコメント

マヨネーズのテイストがおかきと絡み合い、舌に残ります。記憶に残る味。カロリーが気になりますが、濃厚で病みつきになります。

data

価格:344円　注文方法:WEB
URL:https://www.rakuten.co.jp/katoseika

福光あげ 醤油
製造元 ／ 柿山

なめ子'sコメント

もち米が整然と固まって、見た目はおこげのよう。上品な醤油味で高級感が。みりん入りなのでみりんとの相性はまちがいないです。

data

価格:648円　注文方法:WEB
URL:https://www.kakiyama.com/

美味しく飲んだあとには……
〆のお取り寄せ

美味しいお酒とおつまみで楽しい夜を過ごしたら、〆のひと品でほっとしませんか。
ここでは、お取り寄せできるお茶漬けやお茶、コーヒーやデザートをご紹介。
ちょっと贅沢な気分で一日を締めくくりましょう。

photo=Yuichi Noguchi ,text=Nodoka Yoshida, Naoki Noguchi

Contents

data

価格:5,000円(10個入)
注文方法:TEL、WEB
TEL:0120-516-080(平日9:00〜17:00)
URL:https://kyuemon.com

ふっくら
まるまる
たい焼き

創作茶漬け 鯛茶漬け
林久右兵衛商店

「創作茶漬け 鯛茶漬け」は手軽に本格的な出汁茶漬けを味わえるひと品。可愛らしい鯛型の手焼き最中に入ったかやくと、鯛・鰹・昆布の旨みを凝縮したジュレ状の出汁をご飯に乗せお湯を注ぐことで絶品の出汁茶漬けが完成する。和の味わいと遊び心を楽しむことができる。

1 お茶漬け

たっぷり飲んだ後には、汁物と炭水化物がほしくなるもの。
ラーメンもいいけれど、出汁とお米でヘルシーな〆をいかが?

お茶

家で飲んだ後、お茶が出てくるとほっとしてうれしくなりますよね。
ここでは、たっぷり飲んだあとの胃にもやさしいお茶たちをご紹介。

4

紅

桜野園

熊本県水俣市で無農薬栽培にこだわる茶園・桜野園。「紅」は二番茶を半年以上かけて完全発酵させて作った自然栽培の紅茶で、一番茶よりも香り高く、すっきりとした味わい。素朴な甘みと自然発酵ならではの優雅な香りは、ちょっと一息つきたい時にはもちろん、あらゆるお菓子のお茶請けにも。

data

価格:544円(60g)　注文方法:WEB
URL:https://sakuranoen.shop-pro.jp

3

プーアール小沱茶

悟空

プーアール茶は、緑茶とほぼ同じ方法で製茶した後に湿った茶葉を高温多湿の場所に寝かせることで、麹菌によって発酵させた黒茶の一種。その中でも沱茶（だちゃ）は、固形にすることで保存・持ち運びしやすくしている。油っぽい食事の後に飲んで、スッキリした味わいを楽しみたい。

data

価格:780円(100g)
注文方法:TEL、FAX、WEB
TEL:045-651-7823　FAX:045-640-5390
URL:http://www.shopstyle.jp/goku

2

有機ほうじ茶

月ヶ瀬健康茶園

栽培から加工まで一貫した有機栽培にこだわったほうじ番茶。貯蔵庫で一定期間熟成した番茶を、出荷直前にじっくりと時間をかけて焙煎。葉や茎を選別せず、収穫したまままるごと焙じることで、すっきりしながらも絶妙な風味のバランスになる。番茶なので渋みは少なく、甘く芳ばしい香り。

data

価格:1,069円(300g)
注文方法:TEL、FAX、WEB
TEL:0743-92-0739　FAX:0743-92-0737
URL:http://www.tukicha.com

1

有機和紅茶

童仙房茶舗

宇治の茶葉を100%使用した抹茶で有名な「童仙房茶舗」が手がけた、無農薬栽培の紅茶。有機栽培で育てた茶葉を独自の製法で萎凋・発酵させて製造している。芳醇な香りと甘みのある後口は、和・洋どちらの菓子にもマッチする。緑茶のように急須で入れるのがオススメ。

data

価格:540円(2gx12袋)　注文方法:WEB
URL:https://dosenbo-chaho.com

3

ほっとする
香ばしさ!

1

4

2

3 コーヒー

飲み会の帰りはなぜかコーヒーがのみたくなりませんか?
豆を挽くところからトリップする工程を経て、
酔いがゆっくり覚めていくのもまた、心地のよいものです。

ハウスブレンド
ナカムラコーヒーロースターs

新潟・長岡のコーヒー店。世界各地のスペシャルティコーヒーを使用、生豆にストレスを与えることなく焙煎することで風味や甘さ、質感などの豊かなコーヒーに仕上げている。ハウスブレンドは、キャラメルやチョコレートを思わせる風味。バランス◎

data
価格:1,500円(250g)
注文方法:WEB
URL:http://ncrs.theshop.jp

ブラジル ミナス・ジェライス サンタカタリーナ 中深煎り
café vivement dimanche

ブラジルのミナス・ジェライス州サンタカタリーナ農園のコーヒー。国内のコンテストで優勝経験もある産地で生まれたコーヒーで、飲んですぐにチョコレートのような甘みが口いっぱいに広がる。酸味は少なく飲みやすいので、毎日飲むコーヒーとしてぜひ。

data
価格:1,680円(300g)
注文方法:WEB
URL:http://dimanche.shop-pro.jp

エチオピア・ナチュラル
TERA COFFEE & ROASTER

エチオピアのシングル・オリジンコーヒー。在来品種を、イルガチェフェ地区コンガの小農家が栽培し、手摘みしている。天日干しを行い、コーヒーの実から丁寧に種を取り出すナチュラル製法で、イチゴやチョコレートのような独特の香味がある。

data
価格:1,520円(200g)
注文方法:WEB
URL:http://shop.teracoffee.jp

イチゴや
チョコの
香りが!

4 デザート

飲み物がつづいてきたが、〆にデザートの存在を忘れてはならない。
どれだけ満腹でも、甘いデザートの誘惑には抗えない……。
本能のまま、欲望に溺れてみましょう。

成城プリン全8種詰め合わせ
ティンラ成城

素材にこだわり、夫婦ふたりで手作りするプリンは、人気の「成城チーズプリン」や、洋酒をきかせた「ショコラ カノン」など全8種。レトロなガラス瓶&動物のイラストが描かれた包装紙がキュートで、手土産にも喜ばれる。

data
価格:2,980円
注文方法:WEB
URL:https://store.shopping.yahoo.co.jp/thinrah-webstore

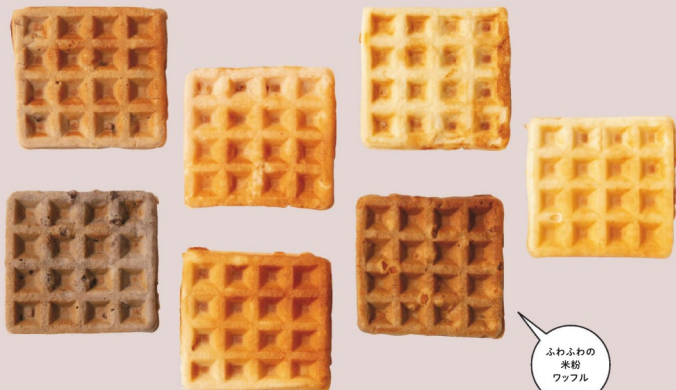
羊のカスティーリャ
デ カルネロ カステ

三重県産高級小麦粉「あやひかり」、鈴鹿山麓の卵、四日市の川村養蜂場のはちみつなど、地元のこだわり食材で作るカステラは、上品な甘みがあり、ほどける口溶け。焼き印は、定番のくまひつじに加え、季節ごとの焼き印やメッセージなども。

data
価格:1,404円(プレーン)
注文方法:WEB
URL:https://decarnerocaste.net/castella

まるごとみかん大福
一福百果

愛媛県南伊予のミカンを、まるごと求肥で包み込んだ大福。北海道産の白手亡の餡は、みかんと合わせることを計算してなめらかで優しい味に仕上げた。生地は大福よりも軟らかく、解凍後も出来たてのようなもちもち感を残したもの。絶品だ。

data
価格:430円
注文方法:WEB
URL:https://www.ichifuku-hyakka.com/shop

ふわふわの
米粉
ワッフル

米粉ワッフル・人気の7枚セット！送料込　★初めての方にビギナーズセット！

M's Factory

通販専門の米粉ワッフルとスイーツの店『M's Factory』の米粉ワッフルは、地産地消の原材料とグルテンフリー、無添加にこだわったひと品。メープル、チーズ、安曇野りんごなど人気の7枚をセットにした『ビギナーズセット』で、その多彩な味わいを感じたい。

data

価格:2,480円〜
(7枚入り、送料込)
注文方法:WEB
URL:http://www.komeko-waffle.com

Cream Sandies

ボンボンロケット

サブレにたっぷり挟まれたバタークリーム。それでいて驚くほど口溶けが軽やかなのは、独自製法でクリームにたっぷりと空気を含ませているから。ピスタチオ、ダブルチョコレート、チーズケーキなど豊富なフレーバーと、スタイリッシュなパッケージも人気の理由。

data

価格:2,450円(6個入り)
注文方法:WEB
URL:http://bonbonrockett.shop-pro.jp

ジェラート6個入りセット

マルガージェラート

世界を制した能登のジェラート職人、柴野大造さんが目指すのは、「五感で感じるジェラート」。食べた瞬間、情景が浮かぶような甘美な味わいと弾けるアロマ。能登の生乳100％で作る「能登プレミアムミルク」や「能登の塩」など、地元素材を生かした味わいだ。

data

価格:3,900円〜(6個入、送料込)
注文方法:WEB
URL:https://malgagelato.stores.jp

チョイ足し調味料

特別な日のお取り寄せ以外にも、
ここでは毎日使いたい調味料のお取り寄せをご紹介。
チョイ足しして、さらに美味しくお取り寄せを楽しもう。

スパイス(ターメリックパウダー、コリアンダーパウダー、クミンシード、ガラムマサラ)
インドアメリカン貿易商会

スパイスやピクルス、チャイなど、インド食材を中心に、良質な商品を厳選して販売。世界にあるインドレストランのシェフが愛用する味を家庭で楽しめる。ターメリックやコリアンダーなど代表的なスパイスのほか、カレーリーフなどスパイスマニアも納得の品揃え。

data
価格:各697円(50g)
注文方法:WEB
URL:http://www.spinfoods.net

レモン塩
ロロロッサ

昔ながらの自然製法で作った宇多津の塩と、レモンの皮を乾燥させ丁寧に細かくカットしたレモン粉。この2種を混ぜ合わせた『ロロロッサ』のレモン塩は、素材のよさを堪能することができる逸品。また、添加物を一切使用していないので安心して使うことができる。

data
価格:500円
注文方法:TEL、WEB
TEL:0875-24-8836
URL:https://lollorossa.jp

レモスコ
ヤマトフーズ

レモンの名産地である広島が生んだ新感覚の辛味調味料。レモンの果汁と皮、酢、九州産の青唐辛子や上蒲刈島の「海人の藻塩」をブレンドしており、すっぱい、辛い、旨いの絶妙な味わい。肉類や魚介類、パスタなどにふりかけて、さっぱりピリッといただく。

data
価格:500円
注文方法:WEB
URL:https://www.rakuten.ne.jp/gold/setouchilemon-nouen

小豆島産 イズライフ グリーンレモン オリーブオイル
イズライフ

小豆島産オリーブの実と、グリーンレモンを贅沢に搾油したフレーバーオイルは、サラダのドレッシングなど、さまざまな料理を華やかに。フレッシュレモンの香りと小豆島産オリーブ特有のさっぱりとした後味、レモンの皮の苦みなどが食材のよさを引き出してくれる。

data

価格:3,780円(136g)
注文方法:WEB
URL:http://islife-olive.shop-pro.jp

粒こしょう生タイプ
エスビー食品

『エスビー食品』の生タイプ粒こしょうは、味と香り、見た目の美しさから食通を唸らせる品。WEBからの取り寄せ限定で、スーパーなどで見かけないところもちょっとしたプレミア感を感じさせる。フレッシュな果実のような香りを楽しめるので、パーティの肉料理にもぴったり。

data

価格:1,439円(50g)
注文方法:WEB
URL:https://www.sbotodoke.com/pro/grainspepper/index.html

鶴醤
ヤマロク醤油

150年以上の歴史がある大杉樽は、醤油造りの環境に適した香川県小豆島の空気や水を通してもろみを育てている。鶴醤は二倍の原料と歳月をかけた二度仕込み。塩の代わりに、かどの取れた生醤油の塩分を利用しているため、深いコクとまろやかさ、芳醇な香りが味わえる。

data

価格:1,296円(500ml)
注文方法:TEL、FAX、WEB
TEL:0879-82-0666
FAX:0879-82-1293
URL:http://yama-roku.net/index.html

七味ミディアム缶
八幡屋礒五郎

江戸時代に善光寺の境内で七味唐辛子の販売を始めた老舗『八幡屋礒五郎』。唐辛子と、辛みと香りを併せ持つ山椒、ショウガ、風味豊かな麻種とごま、陳皮、紫蘇の7種の素材を合わせた七味は、辛味と香りの調和がとれた独特の味わいで、今や日本の三大七味のひとつに。

data

価格:761円(28g)
注文方法:WEB
URL:http://shop.yawataya.co.jp

辛いもの
好きは
見逃さない

メローハバネロ マイルド
ターンムファーム

丹波篠山で育てたフルーティーなハバネロを自社で加工したハバネロソース。マンゴーとブレンドしたソースは、マンゴーの甘みとハバネロの香りが口の中に広がり、その後、心地のよい辛味が感じられる。料理にひと味加えたい時、少量かけて新しい味わいをぜひ。

data

価格:900円(120ml)
注文方法:WEB
URL:https://mellowhabanero.shop

洗い金胡麻、洗い黒胡麻
SASAKI SEEDS

長野県松本市里山辺の自社農園で栽培し、収穫した固定種のごまを丁寧に選別。手作業のため生産が限られてしまい、注文に追いつかないほどだとか。農薬や肥料を使わず、自然の中でたっぷり愛情をかけて作られたごまからは、生命の力強さや慈しみを感じられる。

data

価格:各594円(30g)
注文方法:MAIL、WEB
MAIL:info@sasaki-seeds.com
URL:https://sasaki-seeds.com

3色の蒸しキヌア
だいずデイズ

スーパーフードとして注目を集めるキヌア。一般的に栽培される白キヌアに加えて、希少な赤キヌア、黒キヌアをミックスし、彩りを鮮やかに仕上げた蒸しキヌアは、調理の手間がかからずにいただける。サラダのトッピングやスープなどに入れるだけで栄養満点に!

data

価格:2,565円(60g×10袋)
注文方法:WEB
URL:https://daizu-days.com

キスケ糀パワー塩ペッパー
糀屋本店

胡椒の実を若いうちに塩漬けした、生タイプの塩ペッパー。洗浄した胡椒をそのまま塩漬けにしたシンプルなつくりなので、プチンとした食感や本来のほのかな甘み、爽やかな辛さを存分に味わえる。パスタや肉料理の味付けにはもちろん、そのままでも美味しく食べることができる。

data

価格:500円(40g)
注文方法:WEB
URL:https://www.saikikoujiya.com

さくいん

STAFF

Editor in chief
山本道生　Michio Yamamoto

Editors
湧川依央理　Iori Wakugawa
一柳明宏　Akihiro Ichiyanagi
加藤三恵子　Mieko Kato
金 潤雅　Yuna Kim
塩澤 巧　Takumi Shiozawa

Supervisors
鈴木喜生　Yoshio Suzuki

Photographers
野口祐一　Yuichi Noguchi
平野 愛　Megumi Hirano
池田博美　Hiromi Ikeda

Illustrators
フジモト・ヒデト
SAAYA MASAKI

Art Director
牧野友里子　Yuriko Makino

Designers
芦刈花菜子　Kanako Ashikari
安野真理恵　Marie Anno
酒元理沙　Risa Sakemoto
（PEACS.inc）

DTP Section
山口直哉　Naoya Yamaguchi
（PEACS.inc）

Advertising Section

Sales Director
埜邑博道　Hiromichi Nomura

Sales Division
近田耕太郎　Kotaro Chikada
渡辺芳宏　Yoshihiro Watanabe
手塚治郎　Jiro Tezuka
森田祐介　Yusuke Morita
金沢里美　Satomi Kanazawa
関口克巳　Katsumi Sekiguchi

Publisher
角 謙二　Kenji Sumi

2019年12月10日発行
発行人　角 謙二
編集人　山本道生
発行・発売　株式会社枻（えい）出版社
〒158-0096 東京都世田谷区玉川台2-13-2
販売部　TEL03-3708-5181

印刷所　大日本印刷株式会社

お酒とつまみの お取り寄せ

今夜、
最高の一杯を

Enjoy Otoriyose Life!

お酒とつまみのお取り寄せ

エイムック4499
2019年12月10日発行
発行・発売 株式会社枻出版社
〒158-0096 東京都世田谷区玉川台2-13-2
販売部 Tel.03-3708-5181